

## LES SUGGESTIONS DU SOIR (14-18.06.22)

### Pour bien commencer...

Tartare de pot-au-feu de veau de Chermignon, humus d'artichauts et chips, chutney de tomate maison, croustilles de pains aux herbes aromatiques

ou

Fleur de courgette de la région, purée de pois cassé, jus de carotte émulsionné

ou

Terrine de saumon façon koulibiak gaspacho vert, salade de légumes pickles

### Histoire de continuer...

Morceau de cabri, de la ferme pédagogique, farcie et rôtie, nage de petit pois et choux fleur, gnocchi de pomme de terre maison et crème de citrons confits

ou

Filet de sandre du Valais poêlé et St Jacques, cote de blette du jardin, fregola sarde, émulsion coco citron vert

ou

Suggestion du jour, au gré de l'inspiration du Chef

### Et de bien terminer...

Gâteau mousse au chocolat noir, cerises marinées de Saxon et espuma, glace chocolat

ou

Cake au citron servi tiède crémeux et sorbet, crème de la Gruyère

ou

Assiette de fromages suisses et de la région, chutney de fruits secs

### **Prix :** (TVA 7,7 % incluse)

CHF 75.00 entrée, plat et dessert ou fromage

CHF 90.00 2 entrées, plat et dessert ou fromage

CHF 12.00 supplément assiette de fromage

Provenance des viandes et poissons : bœuf, sandre veau (Suisse), lapin, foie gras maigre, rascasse (France), St Jacques (atlantique nord).

La plupart des ingrédients que nous apprêtons sont produits par Tobias Marte, maraîcher bio à Ried (VS), Fabrice Nanchen (Domaine La Chèvre Pédagogique) à Icogne, Raphaël Bianco – arboriculteur-maraîcher et Grégoire Dessimoz – vigneron-encaveur (Intchié No) à Sion, Duay & Fils à Saxon. Ceux indiqués **en caractères gras** sont cultivés dans **nos propres jardins potagers**.

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez svp le communiquer au moment de votre réservation !  
Merci de votre coopération.