



CARTE D'ÉTÉ

Faites votre choix parmi les propositions de notre Cheffe Fanny Pascal.

Créez votre menu en sélectionnant une entrée, un plat et un dessert.

Le menu doit être unique pour l'ensemble des convives, une alternative végétarienne peut être choisie pour le plat principal. Des suppléments sont susceptibles de s'appliquer.

Entrée, plat, dessert : CHF 49

AMUSE-BOUCHE (+5/pp)

Amuse-bouche de notre Cheffe 

ENTRÉES

Melon, jambon cru du Valais et cannelloni de courgettes, ricotta

Truite du Valais en Gravlax à la framboise, chutney de tomates (+5/pp)

Pannacotta de chèvre au thym, coulis de poivrons, roquette et crumble noisette 

Aubergine en caviar à la mélisse, sablé parmesan, légumes 

Gaspacho ensoleillé et tartine de légumes grillés 

PLATS PRINCIPAUX

Poulpe rôti au tandoori, Crème de légumes du soleil (+10/pp)

Saumon grillé, sauce vierge à la pistache et coriandre, patate douce et fenouil braisé

Suprême de pintade farce fine au chorizo, émulsion amaretto, asperges vertes en deux façons

Carré d'agneau en croûte, aubergine confite et houmous (+15/pp)

Entrecôte de bœuf rôtie au thym, pont-neuf de rösti, déclinaison de petits pois (+12/pp)

Pappardelle au pesto de petits pois 

Risotto de Fregola, pesto de roquette et girolles 

PLANCHETTE DE FROMAGES (+8/pp)

DESSERTS

Cœur coulant au chocolat, Grué de cacao et glace vanille

Crème citron, crumble thym citron, gel citron amer et tuile de meringue

Tartelette aux fraises, crème légère à la verveine, vinaigrette à l'huile d'olive

En cas de régime spécifique, d'allergie ou intolérance, veuillez le mentionner lors de votre réservation afin que nous puissions adapter notre offre.

 Offre végétarienne

Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus.

Provenance des viandes : Suisse/France | Provenance des poissons : Suisse/Norvège

