



LA GASTRONOMIE EST L'ART D'UTILISER LA
NOURRITURE POUR CRÉER LE BONHEUR.

THÉODORE ZELDIN



EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE
VEUILLEZ EN FAIRE PART AU PERSONNEL DE
SALLE, NOUS ADAPTERONS NOTRE CUISINE



ENTRÉES

SALADE VERTE & JEUNES POUSSÉS	8.-
Vinaigrette aux herbes fraîches	
TARTARE DE BOEUF & TRUFFES DU PÉRIGORD	32.-
Tartare de boeuf tranché au couteau relevé d'une mayonnaise aux graines de moutarde & truffes noires du Périgord de la Maison Gaillard	
GLACE AUX CÈPES ET NOISETTES	25.-
Glace aux cèpes, champignons, galette de parmesan parfumée au thym citronné & noisettes torréfiées	
POULPE À LA GALLEGA & AIL NOIR	26.-
Poulpe à la plancha, purée de piquillos fumés, pickles d'oignons rouges aux herbes & confit d'ail noir	
CEVICHE DE THON ROUGE & AVOCAT	26.-
Thon mariné au sésame et gingembre, écrasé d'avocat relevé au piment d'Espelette & tomates confites	



TERRE

TOURNEDOS DE BOEUF GRILLÉ & PINOT NOIR 52.-

Boeuf d'Hérens rassis, sauce onctueuse au Pinot Noir et myrtilles sauvages
Légumes parfumés au thym frais

PORC IBÉRIQUE & PETITS POIS 55.-

Filet de porc Pata Negra mariné à l'ail et aux herbes fraîches nappé d'une sauce au Porto
Mousseline de petits pois à la menthe & lard croustillant

AGNEAU CONFIT AUX EPICES & FANES DE CAROTTE 44.-

Épaule d'agneau confite au miel et aux épices orientales & carottes glacées à la fève Tonka et au sésame

INCONTOURNABLE TARTARE DE BŒUF & PAPRIKA 43.-

Boeuf d'Hérens tranché au couteau, sauce du Chef, réduction aux poivrons

BURGER DES ALPES & CONFIT D'OIGNONS 30.-

Steak haché de boeuf grillé, lard du Valais, confit d'oignons rouges au miel, fromage d'alpage, sauce barbecue et pain boulanger au sésame

Tous nos plats sont proposés avec pommes frites, riz parfumé ou tagliatelles fraîches



MER

CABILLAUD, CAROTTES & FRUITS DE LA PASSION 43.-

Dos de cabillaud sauvage, carottes glacées au sésame & sauce hollandaise au fruit de la passion

TATAKI DE THON ROUGE & WASABI 45.-

Thon rouge mi-cuit mariné au sésame et citronnelle, julienne de légumes et crème wasabi maison

Tous nos plats sont proposés avec frites, riz parfumé ou tagliatelles fraîches, & légumes du moment

COIN VÉGÉTARIEN



CURRY D'AUBERGINE & POIS-CHICHES 29.-

Mijoté de légumes, aubergines grillées, pois chiches et crème de coco au curry des Antilles, parsemé de noix de Pécan
Riz basmati

TAGLIATELLES AUX TRUFFES & CHAMPIGNONS 45.-

Tagliatelles fraîches crémeuses aux truffes du Périgord, champignons de Paris & jeunes pousses

FIT-BOWL & BOULETTES DE POIS CHICHES 23.-

Boulettes de pois chiches au cumin et à la coriandre
Découverte du maraîcher & vinaigrette aux herbes fraîches



FONDUES

MINIMUM 2 PERSONNES

FONDUE CHINOISE AUX 3 VIANDES (200G) 46.- PP

Bouillon de légumes, bœuf d'Hérens, poulet, bœuf mariné,
sauces maison et frites

FONDUE VIGNERONNE AUX 3 VIANDES (200G) 48.- PP

Bouillon de vin rouge aromatisé aux épices, bœuf d'Hérens, poulet,
bœuf mariné, sauces maison et frites

SUPPLÉMENT DE VIANDE (150G) 15.-

SUR DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS
RENSEIGNERONT VOLONTIERS SUR LES INGRÉDIENTS
PRÉSENTS DANS NOS PLATS QUI SONT SUSCEPTIBLES DE
PROVOQUER DES ALLERGIES.



DESSERTS

CRUMBLE AUX POMMES & VANILLE 14.-

Pommes confites à la vanille, crumble aux amandes, caramel au beurre salé et glace vanille de Tahiti

CRÈME BRULÉE & VERVEINE 12.-

Crème de pistache infusée à la verveine et citronnelle & éclats de pistaches

DOUCEUR COCO & FRUITS DE LA PASSION 14.-

Pana Cotta au lait de coco, vanille de Madagascar et compote aux fruits de la passion & spéculos

FROMAGES VALAISANS & FIGUES 18.-

Fromages affinés des alpages de la région, chutney de mangue parfumé à la vanille

BOULES DE GLACES ARTISANALES 5.-

Vanille de Tahiti, Chocolat du Pérou, Pistache de Sicile, Citron de Sicile, Café Arabica, Poire Williams, Abricot Luizet, Framboise



CARTE DES GLACES

COUPE VALAISANNE Sorbet Abricot Luizet, Abricotine	14.-
COUPE WILLIAMS Sorbet Poire, Williamine	14.-
COUPE VIEILLE PRUNE Sorbet Pruneaux, Vielle Prune	14.-
ICE CAFÉ Glace Café, Espresso, Chantilly	14.-
COUPE ART-DE-VIVRE Glace Vanille de Tahiti, Glace Chocolat du Pérou, Glace Pistache, Nappées de chantilly	14.-
COUPE DANEMARK Glace Vanille de Tahiti, sauce au Chocolat tiède, Chantilly	14.-