



SUGGESTIONS DE MIDI

PROPOSITIONS DU CHEF

ENTRÉES

SALADE VERTE & JEUNES POUSSÉS,
VINAIGRETTE AUX HERBES FRAÎCHES

ou

SALADE DE MANGUE À LA BURRATA DES
POUILLES, NOISETTES GRILLÉES & PESTO DE
MENTHE

ou

POTAGE GLACÉ AUX TOMATES, FRAISES ET
AVOCAT & AMANDES

ou

TARTARE DE CABILLAUD PARFUMÉ À LA
CORIANDRE ET LIME & GLACE ARTISANALE À
LA MOUTARDE ANCIENNE

PLATS

SALTIMBOCCA DE VEAU AU SERRANO ET
SAUGE & POLENTA GRILLÉE AUX OLIVES
NOIRES

ou

FILET DE DORADE AUX NOISETTES, LÉGUMES
RÔTIS, ÉMULSION AU SAFRAN ET FUMET DE
POISSON & RIZ BASMATI

ou

BAGEL DE CHÈVRE AU MIEL, AVOCAT,
TOMATES SÉCHÉES ET PIGNONS DE PIN &
FRITES DE PATATES DOUCES

DESSERTS

GOURMANDISE DU MOMENT

ou

BOULE DE GLACE AU CHOIX

ENTRÉE + PLAT	29.-
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	34.-
ENTRÉE	8.-
PLAT	24.-
DESSERT	7.-

FIT-BOWL & BOULETTES DE
POIS CHICHES 23.-

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

TARTARE DE BOEUF 43.-

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

BURGER DES ALPES ET CONFIT
D'OIGNONS 30.-

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

TATAKI DE THON ROUGE & WASABI 45.-

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

TAGLIATELLES AUX TRUFFES &
CHAMPIGNONS 45.-

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

FONDUE CHINOISE AUX 3 VIANDES
(200G) (min. 2 personnes) 46.- pp

Bouillon de légumes, Boeuf d'Hérens, poulet,
boeuf mariné, farandole de sauces maison et
pommes frites

LES SUGGESTIONS SONT PROPOSÉES LE LUNDI, JEUDI, VENDREDI & SAMEDI

PROVENANCE DES VIANDES: Boeuf race d'Hérens : Suisse- Poulet: Suisse, Brésil - Porc: Pata Negra, Espagne- Agneau: Suisse
Thon: Atlantique- Cabillaud Dorade: Norvège- Poulpe: Espagne