



## SUGGESTIONS DE MIDI

### ENTRÉES

SALADE DE MELON CHARENTAIS, À LA FAÇON ITALIENNE & JAMBON IBÉRIQUE

ou

TARTARE DE THON ROUGE AUX BAIES ROUGES, MANGUE ET AVOCAT & PARFUMÉ À LA FRAMBOISE

ou

VELOUTÉ DE PETITS-POIS À LA MENTHE, RICOTTA GRILLÉE & PIGNONS DE PIN

### PLATS

FAUX-FILET DE BŒUF RASSIS 21 JOURS, CRÈME AU POIVRE VERT, ASPERGES & MILLE FEUILLES DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTE

ou

LOUP DE MER CUIT À L'UNILATÉRALE, LÉGUMES CROQUANTS, SAUCE MOUTARDE ET ESTRAGON & RIZ BASMATI

ou

BAGEL VÉGÉTARIEN, MOZZARELLA, CAVIAR D'AUBERGINES, TOMATES CONFITES PARFUMÉES AU THYM FRAIS & FRITES DE PATATES DOUCES

### DESSERTS

ENTREMET AUX POIRES & CARMEL AU BEURRE SALÉ

ou

BOULE DE GLACE AU CHOIX

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

## PROPOSITIONS DU CHEF

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: Bœuf race d'Hérens : Suisse - Bœuf: Simmental, Suisse - Jambon Ibérique: Espagne - Loup de mer : Atlantique - Thon: Atlantique Volailles : Suisse- France