

MENU DE PÂQUES

Le Malakoff revisité au fromage à raclette du Valais AOP Dents-de-Lion & pignons rôtis

Trio de perches de Loë rôties Beurre blanc à l'orange Huile de choux rouges

Le suprême de pintade farci aux morilles fraîches
Cromesquis de risotto, cœur fondant à la tomme vaudoise
Jus réduit aux échalotes confites
Fricassées d'asperges du Valais au pesto d'ail des ours

Parfait glacé à la rhubarbe & déclinaison autour de la fraise

Petit financier à la pistache et griottines

CHF 68.

SUGGESTION DU CHEF

Pavé de sandre du Pays rôti sur peau
dressé sur un lit de choucroute artisanale
de Champex-Lac
Petits oignons grelots glacés au safran
Beurre blanc au Gamaret de Genève
Pommes vapeur

CHF 32.-

OPTION VÉGÉTARIENNE

Un coulant de risotto aux morilles
fraîches
Duo d'asperges vertes & blanches
de Saillon
Oeuf parfait & pesto d'ail des ours

CHF 32.

Nos plats peuvent contenir des allergènes.
Notre personnel se tient à votre disposition pour toute précision à ce sujet.