

~ MENU DE FÊTE ~

Amuse-bouche :

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.-

