

Food MENU



Ris de veau croustillants,
chutney d'ananas et oignon rouge

Crispy veal sweetbreads,
pineapple and red onion chutney

19.- CHF

Velouté de riz au miso et citron vert

Rice velouté with miso and lime 13.- CHF

Tartare de thon, miel,
mangue et shiso vert

Tuna tartare, honey
with mango and green shiso 18.- CHF

Foie gras et fine gelée de Chartreuse,
bracelets au cumin

25.- CHF

Foie gras with delicate Chartreuse jelly
and cumin bracelets

Saladine hivernale

12.- CHF

Winter salad

KiDS

Filet de poulet suisse
en chapelure de corn flakes
frites et petits légumes

16.- CHF

Tartare de Boeuf à ma façon
frites en pelure
et pain de mie toasté, salade

Chef's beef tartare
with french fries, toasts & salad 38.- CHF

Joue de boeuf braisée au Merlot,
betterave jaune rôtie
et pomme mousseline 34.- CHF

Braised beef cheek in Merlot,
roasted yellow beet and potato mousseline

Filet de maigre beurre blanc,
oeufs de poisson et riz noir

Meagre fillet with beurre blanc,
fish roe pearls and black rice 36.- CHF

Raviolies bio d'épeautre
et courge, crème de chèvre au miel

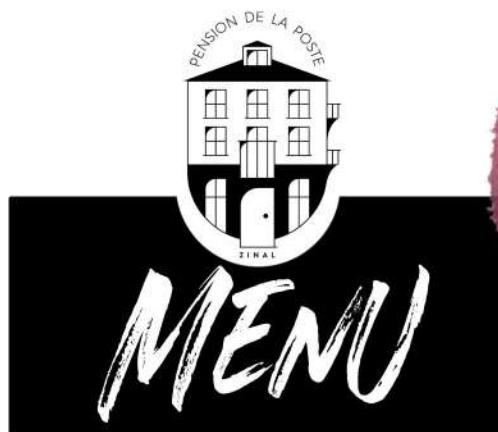
Organic spelt and pumpkin ravioli,
goat cheese cream with honey 29.- CHF

Vol-au-vent de volaille et ris de veau
aux morilles,
accompagné de sa sauce Albuféra

Chicken and veal sweetbreads vol-au-vent
with morels in a creamy foie gras sauce

39.-CHF

*petites
douceurs*



Crème brûlée selon inspiration

10.- CHF

Pavlova au safran, confit
de clémentine et crémeux au café

16.- CHF

Mousse chocolat-tonka,
sphères moelleuses aux épices,
gingembre confit

16.- CHF

Café Gourmand

de notre pâtissier

16.- CHF

Sorbet Valaisan

Sorbet Williams

14.- CHF

: Nos arômes de glace :

Vanille, Café, Chocolat,

Caramel, Abricot, Citron,

Poire, Fruits rouges

Supplément chantilly 1.50 CHF

3,80 CHF La boule

45.- CHF

P P

„Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.