
ENTRÉES / STARTERS

Sablé au vieux Gruyère, rouget, aubergine brûlée, petits légumes, pesto de fênes de carottes et sorbet capucine

27.-

Savory vieux Gruyère shortbread, red mullet, charred eggplant, baby vegetables, carrot greens pesto, and nasturtium sorbet

Terrine de tomates du Valais, vinaigrette tagète, espuma de mozzarella, sorbet basilic et caviar de pastèque

26.-

Valais tomato terrine, marigold vinaigrette, mozzarella espuma, basil sorbet, and watermelon caviar

Rouleau de courgettes au chèvre de Grimisuat, miel du Valais et thym sauvage, crème de petit pois, huile de menthe et noisettes torréfiées

25.-

Zucchini rolls with Grimisuat goat cheese, Valais honey and wild thyme, pea cream, mint oil, and toasted hazelnuts

Tartare de viande séchée des salaisons d'Anniviers, abricots, pignons torréfiés, jaune d'œuf confit, groseilles, chips de seigle et mayonnaise aux herbes

30.-

Cured meat tartare from Anniviers, apricots, toasted pine nuts, confit egg yolk, currants, rye chips, and herb mayonnaise

PLATS / MAIN COURSES

Rack d'agneau au sapin, pesto de pistache à l'huile d'épicéa,
les premières girolles et purée d'aubergine à l'ail noir

52.-

*Rack of lamb with fir, pistachio pesto with spruce oil, first chanterelles,
and eggplant purée with black garlic*

Papillote de turbot sauvage à l'ortie, beurre blanc perlé, fèves,
petits pois, courgette et risotto d'orge

49.-

*Wild turbot papillote with nettle, pearled beurre blanc, fava beans,
peas, zucchini, and barley risotto*

Pressé de joue de bœuf confite au vin rouge, jus corsé au chocolat noir,
siphon de pomme de terre au foin et petits légumes

41.-

*Pressed beef cheek confit in red wine, full-bodied juice with dark chocolate,
hay potato foam, and baby vegetables*

Grenadin de veau, porto et truffe, topinambour en trois façons,
sauge et groseilles du jardin

58.-

*Veal medallion, port and truffle sauce, Jerusalem artichoke three ways,
sage, and garden currants*

DESSERTS

Pêches rôties à l'Amigne de Vétroz, ganache fouettée au sureau,
graines de courges torréfiées et glace à la pêche

17.-

*Roasted peaches with Amigne from Vétroz, whipped elderflower ganache,
toasted pumpkin seeds, and peach ice cream*

Chocolat Valrhona, fraises, basilic et glace fraise-betterave

17.-

Valrhona chocolate, strawberries, basil, and strawberry-beet ice cream

Orge au lait à la vanille, abricots du Valais, lavande, glace vanille,
huile d'olive et fleur de sel

16.-

*Barley milk with vanilla, Valais apricots, lavender, vanilla ice cream,
olive oil, and fleur de sel*

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs
(La Cave à Lait de Nendaz et autres découvertes)

21.-

*Assortment of cheese from near and far
(La Cave à Lait of Nendaz and other discoveries)*