
MENU CHASSE / GAME MENU

Amuse Bouche

Amuse-Bouche



Cromesquis de faisan au foie gras et au fromage à raclette de Nendaz,
céleri-vanille et gel de myrtilles au romarin

*Pheasant cromesquis with foie gras and Nendaz raclette cheese, celery-vanilla,
and blueberry-rosemary gel*



Tartare de chevreuil truffé, cassis, ganache parmesan à l'estragon et pleurote rôtie

*Truffled venison tartare, blackcurrant, parmesan ganache with tarragon,
and roasted oyster mushroom*



Selle de chamois désossée, jus corsé au vin d'argousier sauvage, baies de sureau noir
et pruneaux, déclinaison de chou rouge et de Bruxelles, spätzli du Chef

*Boneless saddle of chamois, rich jus with wild sea buckthorn wine, black elderberries
and prunes, variations of red and Brussels cabbage, Chef's spätzli*



Surprise des sous-bois

Woodland surprise



Figs pochées au vin rouge épicé, crumble au cacao, ganache fouettée à la vanille
de Madagascar et glace au pain d'épices

*Figs poached in spiced red wine, cocoa crumble, whipped Madagascar vanilla ganache,
and gingerbread ice cream*

120.- par personne / per person

Notre cuisine est 100% maison, répondant aux exigences du Label Fait Maison. Our cuisine is 100% homemade, meeting the requirements of the 'Fait Maison' label.

Tous nos prix sont indiqués TVA comprise 8.1% En cas d'allergies, merci d'en informer le personnel. All prices include VAT 8.1%. Please inform staff of any food allergies.



ENTRÉES / STARTERS

Pressé de butternut et pomme à la verveine citron, coing et safran, chutney de courge, gel de pomme et glace au potimarron

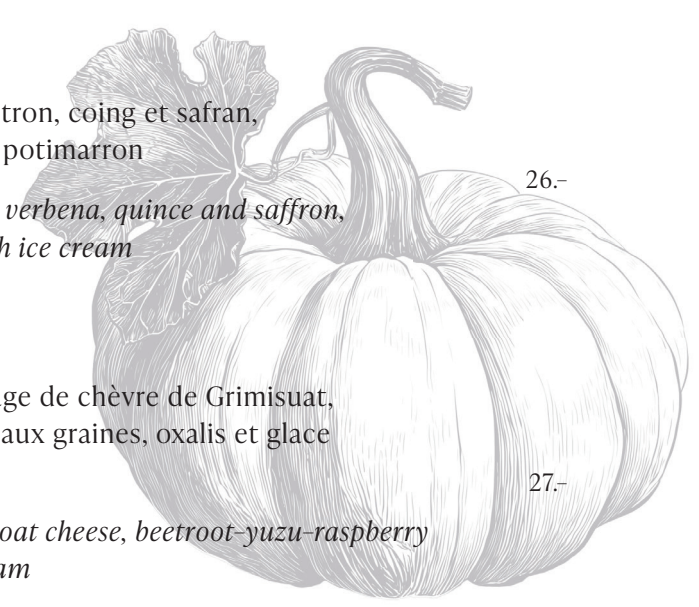
Pressed butternut squash and apple with lemon verbena, quince and saffron, pumpkin chutney, apple gel, and red kuri squash ice cream

26.-

Ravioles de betteraves cuites au foin au fromage de chèvre de Grimisuat, écume betterave-yuzu-framboise, croustillant aux graines, oxalis et glace au fromage de chèvre

Beetroot ravioli cooked in hay with Grimisuat goat cheese, beetroot-yuzu-raspberry foam, seed crisp, oxalis, and goat cheese ice cream

27.-



PLATS / MAIN COURSES

Truite de Vionnaz en basse température, grillée, carottes en textures, citron confit, noisettes torréfiées, beurre blanc à l'hydromel et « caviar » de truites

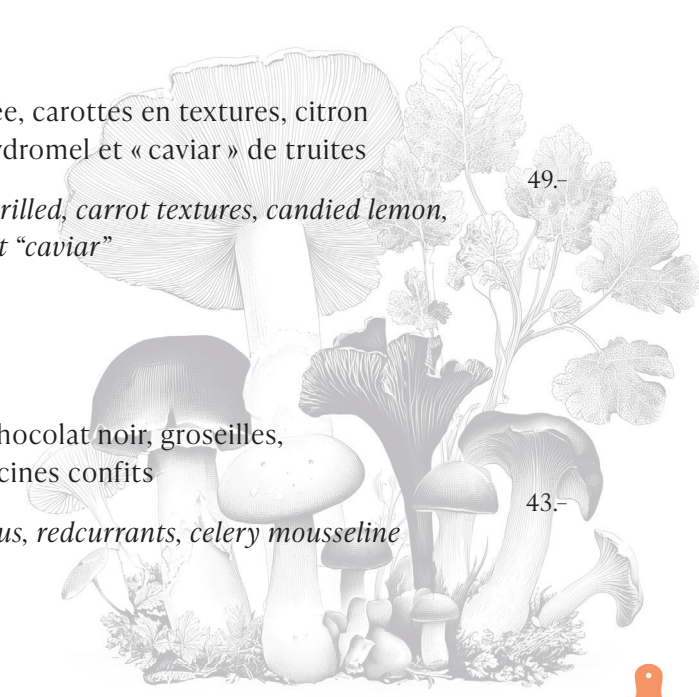
Vionnaz trout cooked at low temperature and grilled, carrot textures, candied lemon, roasted hazelnuts, mead beurre blanc, and trout "caviar"

49.-

Joue de bœuf crousti-fondante, jus corsé au chocolat noir, groseilles, mousseline de céleri à la vanille et légumes racines confits

Crispy-melting beef cheek, rich dark chocolate jus, redcurrants, celery mousseline with vanilla, and confit root vegetables

43.-



DESSERTS

Comme un mille-feuilles de pommes confites au thym et à la cannelle, ganache fouettée à la vanille de Madagascar, noix de pécan et glace au caramel beurre salé

17.-

Like a mille-feuille of apples confit with thyme and cinnamon, whipped Madagascar vanilla ganache, pecans, and salted butter caramel ice cream

Brioche perdue au vin cuit, fruits rouges aux baies de Szechuan, oxalis et glace à la crème acidulée et citron vert

17.-

Brioche French toast with vin cuit, Szechuan berries, oxalis, and sour cream-lime ice cream

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)*

