

MENU CHASSE / GAME MENU

Amuse Bouche

Amuse-Bouche



Terrine de chevreuil valaisan, pistaches, trompettes et asperule, betterave au foin et fruits rouges, confiture de la forêt, pickles de chanterelles et gel de cornichon

Valais roe deer terrine with pistachios, black trumpet mushrooms and woodruff, hay-baked beetroot and red berries, forest jam, chanterelle pickles and gherkin gel



Civet de bouquetin valaisan, espuma de céleri et absinthe du jardin

Valais ibex stew, celery and garden absinthe espuma



Rack de cerf basse température, jus corsé au balsamique et airelles, chou de Bruxelles, châtaignes à l'orange, coing safrané, topinambour et spätzli

Slow-cooked venison rack, rich balsamic and cranberry jus, Brussels sprouts, orange-glazed chestnuts, saffron-poached quince, Jerusalem artichoke and spätzli



Surprise des sous-bois

Woodland surprise



Fruits rouges aux baies de Szechuan, espuma chocolat noir et thé Earl Grey, crumble et glace au vin cuit

Red berries with Szechuan pepper, dark chocolate and Earl Grey tea espuma, crumble and "vin cuit" ice cream

125.- par personne / per person



ENTRÉES / STARTERS

Oeuf parfait, champignons, émulsion de Pecorino, huile de persil, châtaignes et luzerne

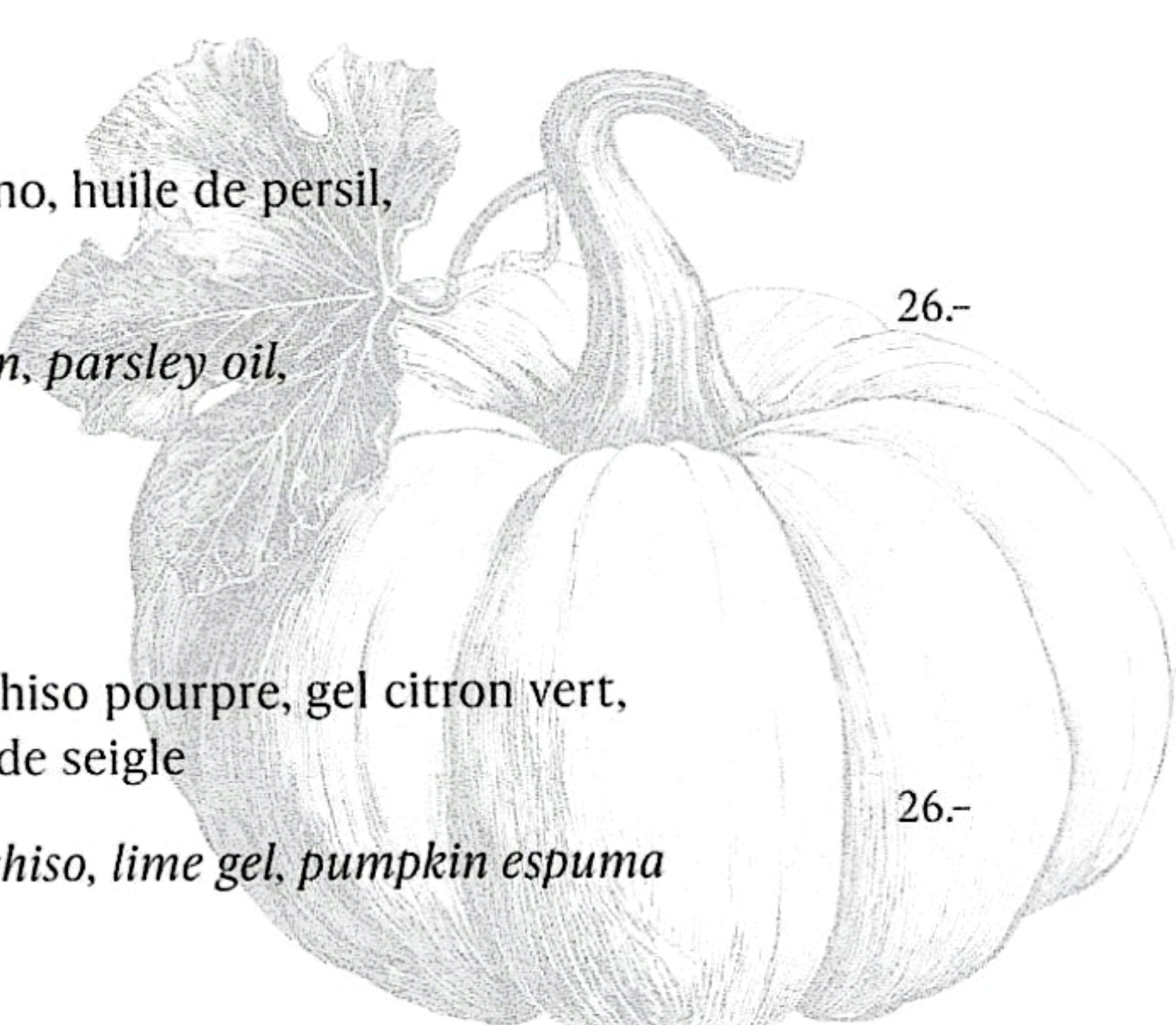
Perfect egg with mushrooms, Pecorino emulsion, parsley oil, chestnuts and alfalfa

26.-

Tartare de courge et pomme Granny Smith au shiso pourpre, gel citron vert, espuma et glace potimarron, estragon et chips de seigle

Pumpkin and Granny Smith tartare with purple shiso, lime gel, pumpkin espuma and ice cream, tarragon and rye chips

26.-



PLATS / MAIN COURSES

Magret de canard en basse température aux fruits rouges, purée de patate douce au Yuzu, potimarron rôti, pickles de graines de moutarde, aneth et noixettes

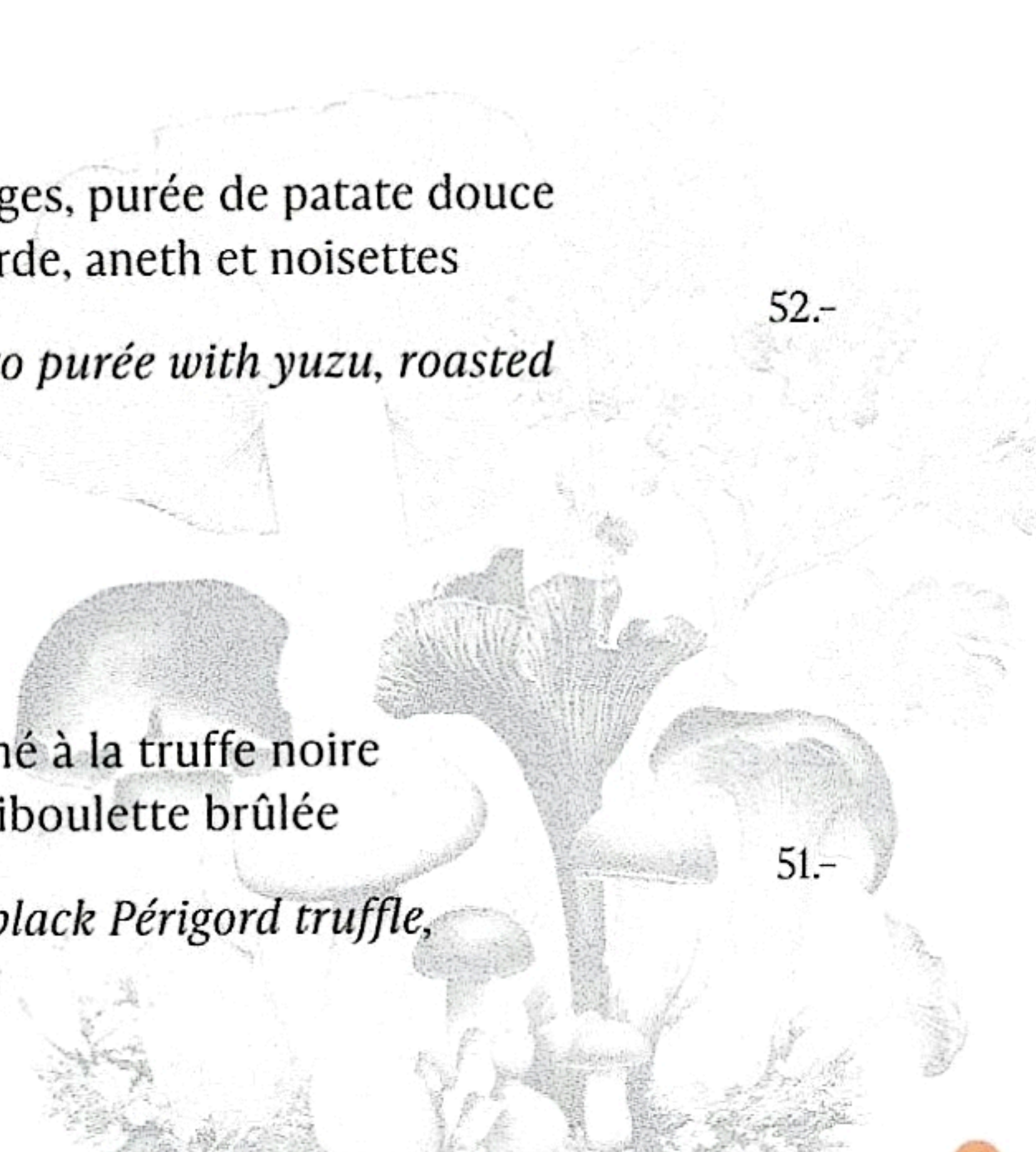
Slow-cooked duck breast with red berries, sweet potato purée with yuzu, roasted pumpkin, mustard seed pickles, dill and hazelnuts

52.-

Roulade de lotte et crevettes, fumet de poisson crémé à la truffe noire du Périgord, fèves, petits pois et épinards, huile de ciboulette brûlée

Monkfish and shrimp roulade, creamy fish stock with black Périgord truffle, broad beans, green peas and spinach, burnt chive oil

51.-



DESSERTS

Financier noisettes-tonka, ganache au chocolat, gel de raisin au thym
et glace à la noisette

18.-

*Hazelnut-tonka financier, chocolate ganache, thyme grape gel
and hazelnut ice cream*

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

17.-

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

Fruits rouges aux baies de Szechuan, espuma chocolat noir, crumble
et glace au vin cuit

17.-

*Red berries with Szechuan pepper, dark chocolate espuma, crumble
and "vin cuit" ice cream*

