

ENTRÉES / STARTERS

Ceuf parfait, chou-fleur fumé et en pickles, émulsion de champignons au café, huile de Shiso et sarrasin torréfié

25.-

Perfect egg, smoked and pickled cauliflower, coffee mushroom emulsion, Shiso oil and toasted buckwheat

Mi-cuit de foie gras à l'Amaretto, sauce au chocolat noir, crumble de spéculoos, mûres et estragon

32.-

Amaretto semi-cooked foie gras, dark chocolate sauce, speculoos crumble, blackberries and tarragon

Tartare de Saint-Jacques à la vanille, carottes-yuzu, radis, huile de cerfeuil, noisettes et sorbet au champagne

31.-

Scallop tartare with vanilla, yuzu-carrot condiment, radish, chervil oil, hazelnuts and champagne sorbet



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.



PLATS / MAIN COURSES

Ris de veau cuit sous vide, jus réduit à la truffe noire du Périgord, champignons, cerfeuil tubéreux rôti, écume de cresson et graines de courges

60.-

Veal sweetbreads cooked sous-vide, reduced jus with Périgord black truffle, mushrooms, roasted tuberous chervil, watercress foam and pumpkin seeds

Pigeon en deux cuissons, suprême rosé, cuisse confite, sauce au cacao, purée d'oignons rôtis, salsifis, gel de cassis, pickles d'oignons rouges et hysope

59.-

Pigeon cooked two ways, pink-roasted breast, confit leg, cacao sauce, roasted onion purée, salsify, blackcurrant gel, red onion pickles and hyssop

Joues de porc de Thurgovie en cuisson de 15h, glacées au jus corsé au vin rouge et miel du Valais, chou-fleur au beurre noisette, oignons grelots et betteraves, Mille-feuilles de pommes de terre croustillant, crackers aux graines et groseilles

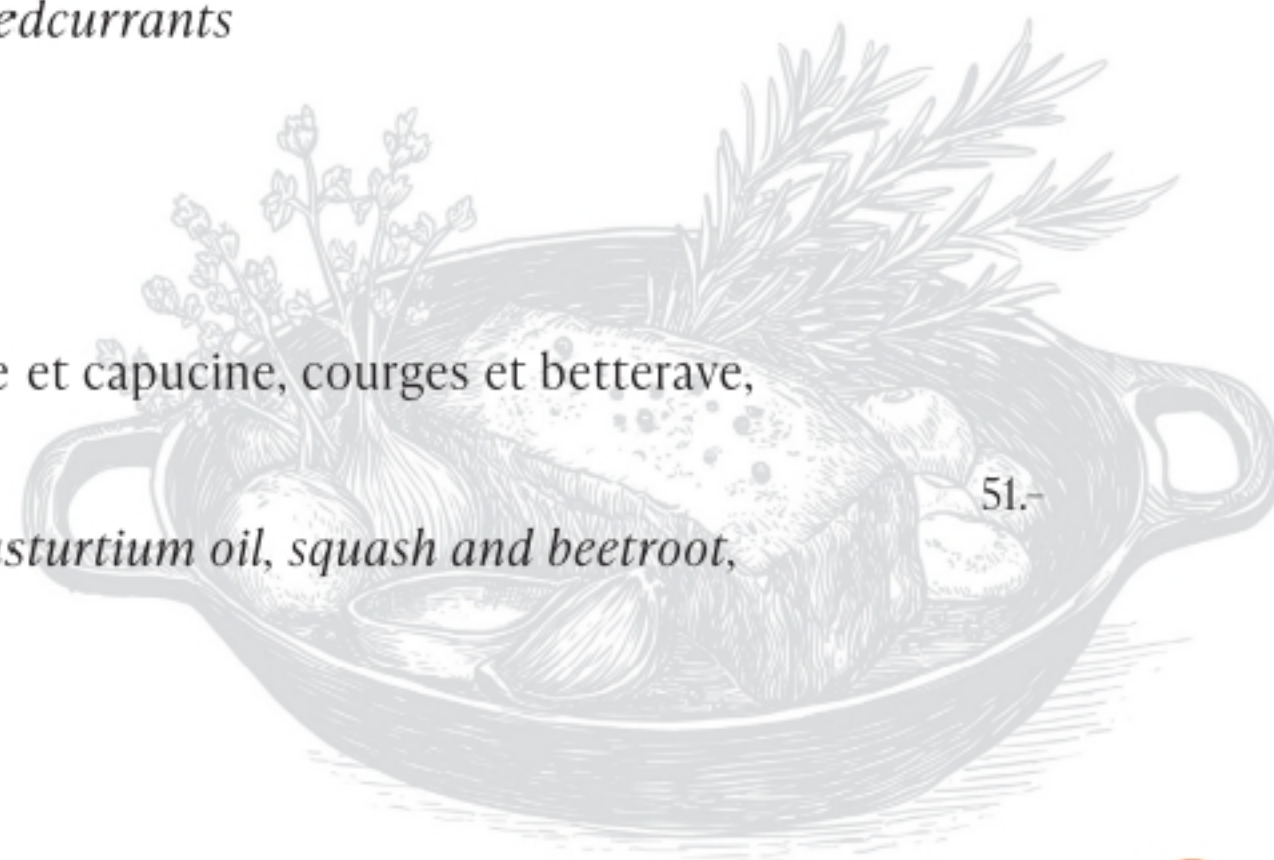
46.-

Thurgau pork cheeks, slow-cooked for 15 hours, glazed with a rich red wine and Valais honey jus, hazelnut-butter cauliflower, pearl onions and beets, crispy potato mille-feuille, seed crackers and redcurrants

Médallion de lotte confit à l'huile de mandarine et capucine, courges et betterave, chorizo, pistaches et émulsion d'herbes

51.-

Monkfish medallion confit in mandarin and nasturtium oil, squash and beetroot, chorizo, pistachios and herb emulsion



DESSERTS

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs
(Claude Luisier Affineur et Cave à Lait de Nendaz)

21.-

*Assortment of cheese from near and far
(Claude Luisier Affineur et Cave à Lait of Nendaz)*

Comme une tarte au citron meringuée, mais à la mandarine et déstructurée

18.-

Like a lemon meringue tart, but with mandarin, and deconstructed

Truffe noire et chocolat Caraïbes 66%, crème brûlée à la truffe,
crèmeux chocolat, crumble cacao et glace vanille-truffe

31.-

*Black truffle and 66% Caribbean chocolate, truffle crème brûlée,
chocolate crèmeux, cacao crumble and vanilla-truffle ice cream*

Poires caramélisées, sablé épices et tonka, ganache fouettée à la vanille
de Madagascar et sorbet vin chaud

31.-

*Caramelised pears, spiced tonka shortbread, whipped Madagascar vanilla
ganache and mulled-wine sorbet*

