
MENU DÉGUSTATION

L'AMUSE BOUCHE

« L'AUDACE » DU BOUDIN NOIR

Espuma de boudin noir à l'estragon sur tarte fine, pomme Granny Smith, gel de coing safrané, tuile de sarrasin, caviar de truite et glace au boudin

LA SAINT-JACQUES

Snackée, topinambour-vanille, crème de fenouil au miso, céleri branche au verjus du Valais, crumble de vieux Gruyère AOP et huile de capucine

LE VEAU

Grenadin en basse température, sauce au foie gras, navet, cerfeuil tubéreux, livèche et pickles de graines de moutarde

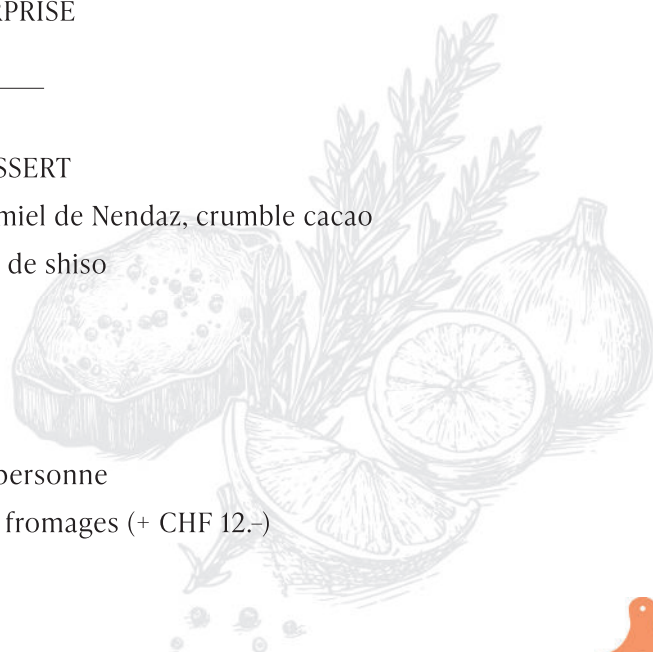
LA SURPRISE

LE DESSERT

Sorbet mandarine, chantilly au miel de Nendaz, crumble cacao et poudre de shiso

125.- par personne

En option : assiette de fromages (+ CHF 12.-)



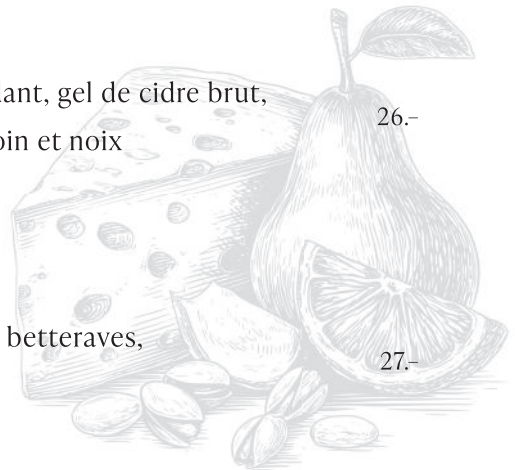
ENTRÉES

Cromesquis au vieux Gruyère AOP, poires confites au Fendant, gel de cidre brut, crème de fromage de la Cave à lait de Nendaz infusée au foin et noix

26.-

Maquereau à la flamme infusé aux agrumes, variations de betteraves, vierge végétale aux agrumes, basilic Thaï et pistache

27.-



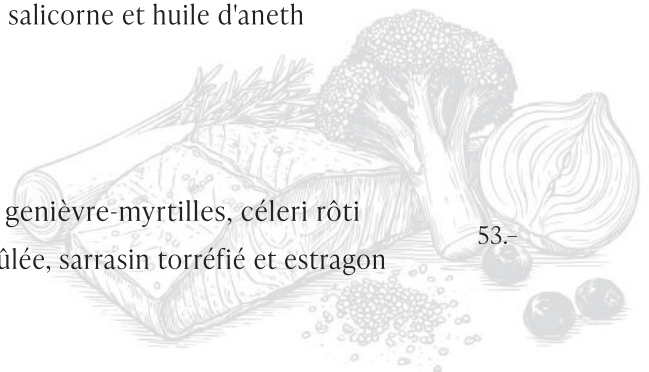
PLATS

Pavé de Maigre de Corse « label rouge » grillé, crème de fenouil au miso et caviar de truite, brocolis, poireaux fondant, citrons confits, salicorne et huile d'aneth

51.-

Magret de canard en basse température, jus corsé genièvre-myrtilles, céleri rôti et en mousseline, ketchup de betterave et orange brûlée, sarrasin torréfié et estragon

53.-



DESSERTS

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs
(Claude Luisier Affineur et Cave à Lait de Nendaz) 21.-

Choux au sapin et chocolat, crémeux chocolat Caraïbes 66% à la fleur de sel
et glace au sapin 19.-

Poire pochée à l'hibiscus, crème anglaise, gel hibiscus et croquant de meringue 18.-

