
MENU DÉGUSTATION

L'AMUSE BOUCHE

L'ASPERGE VALAISANNE

Blanche et verte, hollandaise à la morille, pickles de boutons d'ail des ours, crumble noisettes, sorbet ail des ours et pistaches torréfiées

LE TERRE-MER

Escalope de foie gras de canard poêlée, jus d'écrevisses, céleri, pomme Granny Smith, aneth et noix de cajou

LA VOL'AIL NOIR

Suprême fermier de volaille noire de Bourgogne en basse température, jus corsé à l'ail noir, artichaut, morilles, petits pois frais, graines de courges et gel de Xérès

LA SURPRISE

LE FROMAGE (EN OPTION, 10.-)

Claude Luisier affineur et la Cave à lait de Nendaz

LE DESSERT

Autour de la rhubarbe et de la primevère sauvage

125.- par personne

