

MENU DÉGUSTATION



L'AMUSE BOUCHE

LE JARDIN DE SAISON

Légumes du moment en textures, crémeux avocat-kiwi, crumble sarrasin-graines de courge, glace au Sérac de Nendaz et thym sauvage.

LE SANDRE

Nacré, hollandaise à la ciboulette, houmous de petit pois, croustillant de pomme de terre et gel de citron confit.

LE FILET DE BŒUF D'HÉRENS

Jus corsé au sapin blanc, polenta croustillante au foin, crème brûlée carotte-livèche, graines de moutarde et pickles de bourgeon de sapin.

LA SURPRISE DU CHEF

LE FROMAGE (EN OPTION 10.-)

Petite sélection de chez Claude Luisier affineur & la Cave à lait de Nendaz.

LE DESSERT

Autour de la cerise et de la fraise Valaisanne, sablé breton et estragon.

125.- par personne

Notre cuisine est 100% maison, répondant aux exigences du Label Fait Maison.

TVA comprise 8.1%. En cas d'allergies, merci d'en informer le personnel.

