
MENU DÉGUSTATION

L'AMUSE BOUCHE

“LA CAROTTE DANS TOUS SES ÉTATS”

Carotte en textures et confite à la sarriette,
jus réduit au Yuzu, chèvre frais de Grimisuat,
crème de fanes et glace carotte-sarriette

“L'OMBLE DE BREMGARTEN”

En tartare, fraises du Valais,
“Dashi” alpin à l’hysope,
Caviar Baeri “premier cru” et tuile de riz

“LE PORC IBÉRIQUE”

En deux façons,
pluma rosé et joue confite croustillante,
jus à la reine-des-prés et miel du Valais,
les premières girolles et déclinaison de chou-fleur coloré

LA SURPRISE

LE FROMAGE (en option, 12.-)

Claude Luisier affineur et La Cave à Lait de Nendaz

“L'ABRICOT DE NENDAZ”

Confit, crème diplomate à la feuille de figuier,
feuilletage caramélisé, praliné amande
et sorbet verveine citron

125.- p.p.

Notre cuisine est 100% maison, répondant aux exigences du Label Fait Maison.
Tous nos prix sont indiqués TVA comprise 8,1% En cas d'allergies, merci d'en informer le personnel

