
MENU DÉGUSTATION

L'AMUSE BOUCHE

L'AUBERGINE

Laquée, jus végétal au miso et cacao amer,
ail noir, figue et glace à la feuille de figuier

LE CABILLAUD

En mosaïque, algue nori,
concombre, petits pois et beurre blanc à la bourrache

LE CANARD DU SUD-OUEST

En deux cuissons,
magret rosé et cuisse confite,
maïs en textures, mirabelle et agastache

LA SURPRISE

LE FROMAGE (en option, 12.-)

Claude Luisier affineur et La Cave à Lait de Nendaz

LE DESSERT

Mûres, chocolat blanc et sapin

Un accord mets-vins est disponible à la demande

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

