
MENU CHASSE

L'AMUSE-BOUCHE

LE RETOUR DE CUEILLETTE

Champignons de nos forêts (selon cueillette), butternut
en pickles, gel d'aubépine, sarrasin et achillée millefeuille

LE CERF

Effiloché d'épaule de cerf au cacao amer, argousier sauvage,
espuma de pomme de terre et poudre de bourgeons de sapin

LA JOUE DE SANGLIER

Crousti-fondante, groseilles du jardin fermentées et déclinaison de choux de Bruxelles

LE CHEVREUIL

Selle désossée rosée, jus de gibier à la reine-claude de chez ma maman, reine-des-prés
et aïrelles du Valais, céleri en textures

LA SURPRISE

LE FROMAGE (en option, +10.-)

Claude Luisier affineur et La Cave à Lait de Nendaz

LE DESSERT

Coing, yaourt, aspérule et amande

Menu complet 7 temps 135.-

Menu 6 temps 125.-

Menu 5 temps 115.-

Un accord mets-vins est disponible à la demande

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



MENU DÉCOUVERTE

L'AMUSE-BOUCHE

L'ŒUF PARFAIT

Champignons de nos forêts (selon cueillette), butternut,
sarrasin et achillée mille-feuilles

LE MAIGRE DE CORSE "LABEL ROUGE"

Crème de chou-fleur au cidre et au miso, poireau-pomme de terre,
pomme verte et oxalis

LE FROMAGE

Claude Luisier affineur et La Cave à Lait de Nendaz

LE DESSERT

Myrtille, yaourt, chocolat blanc et estragon du jardin

75.-

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

