
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 airelles 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

