
MENU CHASSE

L'AMUSE-BOUCHE

COURGE ET CHÈVRE FRAIS

Cannelloni de butternut au chèvre frais de Grimisuat, châtaignes, et myrobolans lactofermentés, son velouté, Granny Smith et pimprenelle

LA TERRINE

Terrine de gibier de nos montagnes, sureau noir, genièvre et estragon
trio de condiments

LA PERDRIX

Suprême de perdrix, panais en deux façons, jus court et argousier

CHASSE ET PÊCHE

Cerf valaisan rosé, jus de gibier corsé au homard
salsifis confits et épine-vinette

LA SURPRISE

LE FROMAGE (en option, +10.-)

Claude Luisier affineur et La Cave à Lait de Nendaz

LE DESSERT

Poire, safran, "ajo blanco" et oxalis

Menu complet 135.-

Un plat en moins 125.-

Deux plats en moins 115.-

Les versions raccourcies sont composées par le chef afin de préserver l'équilibre du menu

Accord mets et vins disponible sur 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

