



*« Il n'y a pas de bonne cuisine si, au départ,
elle n'est pas faite par amitié, pour celui ou celle
à qui elle est destinée. »*

Paul Bocuse

Business lunch

(Servi uniquement le midi, hors jours fériés)

Créé chaque jour selon le marché et les saisons.

Mise en bouche surprise.

Entrée.

Plat.

Café.

Prix du menu

Fr. 48.00

Prix de l'assiette

Fr. 26.00

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats et susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. *Bruno Toppazzini.*

Menu Mer

Mise en bouche surprise.

1^{re} entrée

Tartare de thon, aux saveurs exotiques.
Chiffonnade de jeunes pousses et gélifié de carotte.
Huile parfumée au curcuma.

2^e entrée

Nid de pâtes à l'encre de seiche.
Poêlée de queues de crevettes persillé.
Pointes d'asperge au beurre salée.

Plat

Filet de bar sur un lit de légumes printanier.
Beurre blanc aux petits pois.
Garnitures du moment.

Dessert

Choix de Fromages.
ou
Dessert au choix.

Menu complet	Fr. 110.00
Menu avec une entrée	Fr. 90.00

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats et susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. *Bruno Toppazzini*

Menu Terre

Mise en bouche surprise.

1^{re} entrée

Foie gras de canard poêlé.
Compotée de rhubarbe parfumée à la vanille.
Fondant bretons à la fleur de sel.

2^e entrée

Raviolis à la ricotta parfumés aux agrumes et olives.
Sauce crème à la lime.
Sable noir au parmesan.

Plat

Cœur de filet de bœuf en cuisson lente.
Réduction de jus de veau aux pousses printanières.
Garnitures du moment.

Dessert

Choix de Fromages.
Ou
Dessert au choix.

Menu complet	Fr. 110.00
Menu avec une entrée	Fr. 90.00

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats et susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. *Bruno Toppazzini.*

À la carte

Nos entrées

Foie gras de canard poêlé.
Compotée de rhubarbe parfumée à la vanille.
Fondant Bretons à la fleur de sel. Fr. 28.00

Nid de pâtes à l'encre de seiche.
Poêlée de queues de crevettes persillé.
Pointes d'asperge au beurre salée. Fr. 26.00

Tartare de thon, aux saveurs exotiques.
Chiffonnade de jeunes pousses et gélifié de carotte.
Huile parfumée au curcuma. Fr.27.00

Raviolis à la ricotta parfumés aux agrumes et olives.
Sauce crème à la lime.
Sable noir au parmesan. Fr. 25.00

Salade croquante de saison.
Vinaigrette gourmande. Fr. 9.00

En suggestion.
Asperges du Valais.
Selon les arrivages et l'inspiration de Bruno.

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats et susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Nos plats

Filet de bar sur un lit de légumes printaniers. Beurre blanc aux petits pois. Garnitures du moment.	Fr. 45.00
Tartare de bœuf. Toasts de pain complet.	Fr. 35.00
Cœur de filet de bœuf en cuisson lente. Réduction de jus de veau aux pousses printanières. Garnitures du moment.	Fr. 55.00
Carré d'agneau rôti et échalote au four. Jus parfumé aux romarin et persil. Garnitures du moment.	Fr. 47.00
Risotto crémeux à la purée de truffe noire. et son parfum à l'huile de truffe blanche d'Alba.	Fr. 35.00

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats et susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. *Bruno Toppazzin*

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs.	Fr. 14.00
Choix de sorbets (4 parfums).	Fr. 14.00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar.	Fr. 14.00
Marquise au chocolat noir. Cerneaux de noix et orange confites. Coulis de caramel au beurre salé.	Fr. 14.00
Ananas rôti. Sauce à la raisinet et racine d'impératoire. Sorbet moka.	Fr. 14.00
Parfait glacé aux deux citrons. Coulis de fruits rouges. Croquant de sésame au glucose.	Fr. 14.00
Sorbet valaisan.	Fr. 14.00
Sorbet italien.	Fr.14.00

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats et susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. *Bruno Toppazzin*

Provenance de nos viandes

Bœuf

Suisse. Australie.

(Peut avoir été produite avec des stimulateurs de performance hormonaux ou avec des stimulateurs non hormonaux, tels que les antibiotiques.)

Agneau

Suisse. Nouvelle-Zélande.

(Peut avoir été produite avec des stimulateurs de performance hormonaux ou avec des stimulateurs non hormonaux, tels que les antibiotiques.)

Porc

Suisse. France.

Volaille

Suisse. France.

Chasse

Autriche. Nouvelle-Zélande.

(Peut avoir été produite avec des stimulateurs de performance hormonaux ou avec des stimulateurs non hormonaux, tels que les antibiotiques.)