



*« 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 et ses mignardises.

Prix du menu	Fr. 46.00
Prix de l'assiette	Fr. 23.00

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 saveur

Mise en bouche surprise.

### **1<sup>re</sup> entrée**

Tartare de truite saumonée au « caviar du pauvre ».  
Sauce à la moutarde en grains.  
Éclat de coulis de betterave rouge.

### **2<sup>e</sup> entrée**

Noix de st-jacques enrobées de lard sec du valais.  
Nid de nouillettes à l'encre de seiche & charbon.  
Coulis d'épinard et pointes d'asperges.

### **Plat**

Pièce de bœuf rassis sur os en cuisson lente.  
Huile parfumée aux saveurs de la garrigue.  
Garnitures de saison.

### **Dessert**

Tarte citron revisitée.  
Coulis aux trois agrumes.  
Brisures de meringue.

Menu complet

Fr. 90.00

Menu avec une entrée

Fr. 70.00

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 Surprise**

*(Pour l'ensemble de la table uniquement)*

Mise en bouche surprise

### **1<sup>re</sup> entrée**

Poché, poêlé ou mi- cuit, découvrez le foie gras de la Maison Rougié.

### **2<sup>e</sup> entrée**

Création autour d'un produit iodé en fonction de la pêche du moment.

### **Plat**

Pièce noble du boucher selon l'inspiration.  
Chasse à l'automne.

### **Dessert**

Farandole du pâtissier.

Menu complet

Fr. 115.00

Menu avec une entrée

Fr. 95.00

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.*

## **A la carte**

### **Nos entrées**

- Croquant de saison et jeunes pousses  
Copeaux de foie gras de canard cuit sous vide  
Filet de canard séché aux épices, pétales d'épeautre.  
Vinaigrette gourmande. Fr. 25.00
- Ravioles de nos sous- bois et persil italien.  
Bouillon de volaille parfumé au shiitake  
Croustillant de feuilles de sauge. Fr. 21.00
- Noix de st jacques enrobées de lard sec du valais.  
Nid de nouillettes à l'encre de seiche & charbon.  
Coulis d'épinard et pointes d'asperges. Fr. 24.00
- Soupe de poissons de roche.  
Rouille à l'ancienne  
Baguette toastée. Fr. 20.00
- Tartare de truite saumonée au « caviar du pauvre ».  
Éclat de coulis de betterave rouge.  
Vinaigrette à la moutarde. Fr. 19.00

Suggestion du jour selon 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. *Bruno Toppazzini.*

## **Nos plats**

Blanquette de lotte et queues de crevettes. Sauce safran à la petite arvine. Garnitures du moment.	Fr. 43.00
Tartare de bœuf coupé au couteau. Toasts de pain complet.	Fr. 34.00
Cœur de filet de bœuf en cuisson lente. Jus de veau à la réduction de pinot noir. Garnitures du moment.	Fr. 51.00
Selle d'agneau désossée rôtie. Jus parfumé au romarin et persil. Garnitures du moment.	Fr. 46.00
Risotto crémeux à la provençale.	Fr. 28.00
Risotto parfumé à la truffe. (Uniquement si truffe fraîche disponible).	Fr. 35.00

Suggestion du jour selon 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. Bruno Toppazzini.

## **FROMAGES & DESSERTS**

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs.	Fr. 12.00
Choix de sorbets (4 parfums).	Fr. 12.00
Crème brûlée au lait d'amande & vanille de Madagascar.	Fr. 14.00
Gâteau « grand-mère » au chocolat de Tanzanie. Caramel au beurre salé, crème double. Sorbet expresso.	Fr. 15.00
Tarte au citron revisitée. Coulis d'agrumes.	

Brisures de meringue. Fr. 15.00

Suggestion du jour selon l'inspiration de Bruno.....

### **Pour les p'tits loups jusqu'à 11 ans**

Pâtes du moment selon le marché. Fr.  
8.00

Poisson selon la marée. Fr. 12.00

La pièce du boucher. Fr.  
11.00

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.

### **La Boutique de Bruno**

*Emportez avec vous un peu de nos saveurs*

Coulis de caramel au beurre salé. 25cl Fr.  
13.00

Coulis de caramel à la Williamine Morand . 25cl Fr.  
14.30

Coulis de caramel à l'Abricotine Morand. 25cl Fr.  
14.30

Trio de coulis de caramel. 3x 25 cl Fr. 41.00

Duo mousse + coulis de caramel. Fr.  
41.30

Caramel beurre salé. 186ml Fr.  
10.90

Foie gras mi- cuit (uniquement sur commande). 250g Fr.  
45.00

Confit d'oignons. 186ml Fr. 9.90

Brunoise de tomates séchées aux épices de la maison Rostal. 7.50	186ml	Fr.
Sable noir de parmesan.	50ml	Fr. 7.00
Fleur de sel aux fèves de Tonka.	50ml	Fr. 6.90
Sel au vin.	50ml	Fr. 5.50
Sel à la livèche et fleurs des Alpes. 5.50	50ml	Fr.
Gelée de vins liquoreux. 10.60	120 ml	Fr.
Gelée de petite arvine au piment d'Espelette.	120ml	Fr. 9.60
Gelée de merlot au poivre.	120ml	Fr. 9.60

### *Provenance de nos viandes*

**Bœuf :** Suisse, France.

**Agneau :** Suisse, Nouvelle-Zélande.

**Porc :** Suisse, France.

**Volaille :** Suisse, France.

**Chasse :** Suisse, Autriche, France.

**Salaisons valaisannes :** Famille Bruman, CH – 3977 Granges (VS).