



*« 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. 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 saveur

Mise en bouche surprise.

1^{re} entrée

Carpaccio de filet de bœuf façon tataki.
Carottes marinées au vinaigre de vin blanc, lamelles de gingembre confites.
Sauce soja aux aromates.

2^e entrée

Queues de crevettes décortiquées.
Étuvées dans une fine ratatouille montée au beurre demi-sel.
Courgettes croustillantes et pesto au pignon de pin et verjus.

Plat

Magret de canard au four et ses gratons.
Sauce myrtilles & réduction de cassis.
Garnitures de saison.

Dessert

Choix de fromages.
ou
Dessert au choix.

Menu complet

Fr. 95.00

Menu avec une entrée

Fr. 75.00

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 dégustation

Mise en bouche surprise

1^{re} entrée

Aspic de cœur de saumon fumé et écrevisses.
Brunoise de légumes et œufs de saumon.
Mayonnaise à la spiruline et agrumes.

2^e entrée

Lasagne de caviar d'aubergines.
Tomates cerises confites.
Labné parfumé à la menthe & piment d'Espelette.

Plat

Cœur de filet de bœuf en cuisson lente.
Jus de veau aromatisé aux herbes du jardin.
Garnitures de saison.

Dessert

Choix de Fromages
ou
Dessert au choix.

Menu complet

Fr. 100.00

Menu avec une entrée

Fr. 80.00

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

Carpaccio de filet de bœuf façon tataki. Carottes marinées au vinaigre de vin blanc, lamelles de gingembre confites. Sauce soja aux aromates.	Fr. 24.00
Aspic de cœur de saumon fumé et écrevisses. Brunoise de légumes et œufs de saumon. Mayonnaise à la spiruline et agrumes.	Fr. 26.00
Queues de crevettes décortiquées. Étuvées dans une fine ratatouille montée au beurre demi-sel. Courgettes croustillantes et pesto au pignon de pin et verjus.	Fr. 25.00
Lasagne de caviar d'aubergines. Tomates cerises confites. Labné parfumé à la menthe & piment d'Espelette.	Fr. 22.00
Soupe de poissons de roches à la Sétoise. Rouille à l'ancienne. Baguette toast et rapé du valais.	Fr. 24.00
Salade croquante de saison. Vinaigrette gourmande.	Fr. 9.00
Mozzarella di bufala. Carpaccio de différentes saveurs de tomates. Émulsion de rucola et pointe de pesto.	Fr. 17.00

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.*

Nos plats

Queues de crevettes poêlées. Sauce créole. Garnitures du moment.	Fr.37.00
Poisson du moment. Snacker à la provençale. Pointe de pesto. Garnitures du moment.	Fr. 45.00
Tartare de bœuf coupé au couteau. Toasts de pain complet.	Fr. 34.00
Cœur de filet de bœuf en cuisson lente. Jus de veau aromatisé aux herbes du jardin. Garnitures de saison.	Fr. 52.00
Magret de canard au four et ses gratons. Sauce myrtilles & réduction de cassis. Garnitures du moment.	Fr. 44.00
Risotto crémeux à la purée de truffe noire. et son parfum à l'huile de truffe blanche d'Alba.	Fr. 35.00
Vitello tonnato. Garnitures du moment.	Fr. 34.00

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.*

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
Ravioli d'ananas farcis d'une crème citron. Coulis de fruits rouge.	Fr. 14.00
Parfait glacé aux meringues de la Gruyère. Coulis de caramel au beurre salé.	Fr. 14.00
Bavarois aux fruits de la passion. Kumquat confit. Biscuit à la vanille.	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 Toppazzini.*

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.)