



*« 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

Sphère de saumon farcie d'une compotée de poireaux aux agrumes.
Sur un lit d'artichaut et roquette.
Accompagnée d'une sauce au vinaigre d'orange.

2^e entrée

Soupe de poissons à la sétoise.
Raviolis farcis à la rouille.
Et sa baguette toastée légèrement aillée.

Plat

Médailon de baudroie pochée.
Sur une fine ratatouille montée au beurre.
Avec poivrons rôtis & fenouil braisé.
Agrémenté d'un pesto à l'huile de chanvre et d'olive.

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.*

Menu terre

Mise en bouche surprise

1^{re} entrée

Carpaccio de filet de bœuf façon tataki.
Pickles de carottes & lamelles de gingembre confites.
Sauce soja à l'huile de sésame.

2^e entrée

Raviolis poêlés au sérac et aux fleurs séchées des Alpes.
Avec son tartare de tomates.
Sur un carpaccio de légumes de saison.
Accompagné d'une crème acidulée aux fines herbes.

Plat

Magret de canard au four et ses gratons.
Fruits de saison et son coulis.
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. Pickles de carottes & lamelles de gingembre confites. Sauce soja à l'huile de sésame.	Fr. 26.00
Soupe de poissons à la sétoise. Raviolis farcis à la rouille. Et sa baguette toastée légèrement aillée.	Fr. 24.00
Sphère de saumon farcie d'une compotée de poireaux aux agrumes. Sur un lit d'artichaut et roquette. Accompagnée d'une sauce au vinaigre d'orange.	Fr. 26.00
Raviolis poêlés au sérac et aux fleurs séchées des Alpes. Avec son tartare de tomates. Sur un carpaccio de légumes de saison. Accompagné d'une crème acidulée aux fines herbes.	Fr. 24.00
Salade croquante de saison. Vinaigrette gourmande.	Fr. 9.00

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

Médaille de boudin noir pochée. Sur une fine ratatouille montée au beurre. Avec poivrons rôtis & fenouil braisé. Agrémenté d'un pesto à l'huile de chanvre et d'olive.	Fr. 47.00
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. 53.00
Magret de canard au four et ses gratons. Fruits de saison et son coulis. Garnitures de saison.	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 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
Raviolis d'ananas farcis d'une crème citron. Coulis de fruits rouge.	Fr. 14.00
Profiteroles aux éclats de sucre. Glace arôme vanille. Sauce chocolat.	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.)