



*« 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 chasse

Mise en bouche surprise.

1^{re} entrée

Escalope de foie gras poêlée.
Poire poêle, sauce à la Williamine Morand.
Sablé breton à la fleur de sel.

2^e entrée

Strudel de nos sous-bois aux fines herbes.
Coulis de potimarron et billes de légumes glacées au beurre demi-sel.
Huile de graines de courge torréfiées.

Plat

Filet de chevreuil cuit sur os.
Sauce Cumberland.
Garnitures de saison et ses spätzlis maisons.

Dessert

Choix de fromages.
ou
Dessert à choix.

Menu complet

Fr. 120.-

Menu avec une entrée

Fr. 100.-

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 saveurs Automnales

Mise en bouche surprise.

1^{re} entrée

Médallions de foie gras de canard.
Tartelette d'oignons confits au merlot et poivre.
Quenelle de pomme verte.

2^e entrée

Velouté de petite Arvine.
Chips de rebibe du terroir valaisan.
Croustillant de pain de seigle.

Plat

Entrecôte rassis sur os en cuisson lente.
Poêlée de saveurs de nos sous-bois aux saveurs automnales.
Garnitures de saison et ses spätzlis maison.

Dessert

Choix de fromages.
ou
Dessert à 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

Escalope de foie gras poêlée. Poire poêle, sauce à la Williamine Morand. Sablé breton à la fleur de sel.	Fr. 26.00
Médallons de foie gras de canard. Tartelette d'oignons confits au merlot et poivre. Quenelle de pomme verte.	Fr. 27.00
Strudel de nos sous-bois aux fines herbes. Coulis de potimarron et huile de graines de courge torréfiées. Billes de légumes glacées au beurre demi-sel.	Fr. 24.00
Velouté de petite Arvine. Chips de rebibe du terroir valaisan. Croustillant de pain de seigle.	Fr. 20.00
Salade croquante de saison. Vinaigrette gourmande.	Fr. 9.00
Crème de courge. - À la julienne de morilles. - Nature.	Fr. 15.00 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

Civet de cerf à l'ancienne. Façon Grand-mère. Garnitures de saison et ses spätzlis maison.	Fr.37.00
Entrecôte rassis sur os en cuisson lente. Poêlée de saveurs de nos sous-bois aux saveurs automnales. Garnitures de saison et ses spätzlis maison.	Fr. 52.00
Tartare de bœuf. Toasts de pain complet.	Fr. 34.00
Filet de chevreuil cuit sur os. Sauce Cumberland. Garnitures de saison et ses spätzlis maisons.	Fr. 55.00
Risotto crémeux à la purée de truffe noir. Parfumé à L'huile de truffe.	Fr. 33.00

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
Dessert du moment.	Fr. 14.00
Sorbet valaisan (sorbet abricot et abricotine).	Fr. 14.00
Sorbet Italien (sorbet citron et limoncello).	Fr. 14.00
Profiteroles, sauce chocolat.	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.)