



*« 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**

Terrine de sanglier au foie gras et pistaches.  
Tartelette au confit d'oignons doux rehaussé de merlot et poivre.  
Quenelle de pommes granny-smith.

### **2<sup>e</sup> 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 rôti cuit sur os, sauce Cumberland.  
Garniture de saison.

### **Dessert**

Poire rôtie en croûte de pain d'épices.  
Sauce vanille de Madagascar.  
Tuile au gruë de cacao.

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**

Saveurs de foie gras de canard en trois textures:

- Crème brûlée, aromatisée à la poussière de caramel.
- Mi-cuit et sa pointe de fleur de sel aux fèves de tonka.
- Poêlé sur son coulis de fruits de saison.

Fr.26.00

Terrine de sanglier au foie gras et pistaches.

Tartelette au confit d'oignons doux rehaussé de merlot et poivre.

Quenelle de pomme granny-smith.

Fr.24.00

Croquant de saison et graines torréfiées.

Vinaigrette gourmande à l'ancienne.

Fr. 9.00

Strudel de nos sous-bois aux fines herbes.

Coulis de potimarron.

Billes de légumes glacées au beurre demi-sel.

Huile de graines de courge torréfiées.

Fr. 17.00

Velouté de petite arvine.

Chips de rebibes du terroir valaisan.

Croustillants de pain de seigle.

Fr. 16.00

Queue de homard poêlée.

Crème de potimarron.

Pétales de pata negra.

Fr. 26.00

Tartare de cerf et son sable de noisettes.

Quenelle de choux rouge et son écume.

Toasts de pain complet.

Fr. 22.00

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 et son apprêt façon grand-mère Garniture du moment.	Fr. 32.00
Entrecôte de bœuf en cuisson lente. Sauce au foie gras. Garniture du moment.	Fr.48.00
Tartare de bœuf coupé au couteau. Toasts de pain complet.	Fr. 34.00
Filet de chevreuil rôti sur os. Sauce Cumberland. Garniture du moment.	Fr.55.00
Entrecôte de cerf en cuisson lente. Réduction de fond de chasse au pinot. Garniture du moment.	Fr. 43.00
Risotto crémeux à la purée de truffe noire et son parfum à l'huile de truffe blanche d'Alba.	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. 12.00
Choix de sorbets (4 parfums).	Fr. 13.00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar.	Fr.14.00

Raviolis d'ananas farcis à la crème de citron. Coulis de fruits rouge	Fr.16.00
Mousse au chocolat noir. Emulsion de yaourt.	Fr. 15.00
Poire rôtis en croute de pain d'épice. Sauce à la vanille de Madagascar. Tuile au grué de cacao.	Fr.16.00

## **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

## **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.	186ml	Fr.7.50
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.	50ml	Fr.5.50
Gelée de vins liquoreux.	120 ml	Fr.10.60
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 Brumann, CH – 3977 Granges (VS).