



*« 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)

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 Terre

Mise en bouche surprise.

1^{re} entrée

Salade gourmande.

(Foie gras, oignons confits, croûtons de cuchaule,
fruits frais & vinaigrette au xérès).

2^e entrée

Œuf meurette à la Valaisanne.

Œuf poché, velouté de Petite Arvine.

Crumble de seigle, chips de lard du Valais.

Mousseline de topinambour, chiffonnade d'oignons tiges.

Plat

Entrecôte rassie sur os.

Sauce forestière et levure rôtie.

Garnitures du moment.

Dessert

Choix de Fromages.

ou

Dessert à 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 Mer

Mise en bouche surprise.

1^{re} entrée

Gravlax de cœur de saumon aux épices du Nord.
Poireaux brûlés, jus de betterave.
Airelles sauvages confites.

2^e entrée

Noix de Saint-Jacques poêlées sur un lit de fèves.
Sauce foie gras.
Dentelle au bois fumé.

Plat

Médallions de lotte braisés.
Sauce à la petite arvine au safran.
Effilochée d'endives.
Garnitures du moment.

Dessert

Choix de Fromages.
ou
Dessert au 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

Salade gourmande. (Foie gras, oignons confits, croûtons de cuchaule. Fruits frais & vinaigrette au xérès).	Fr. 26.00
Œuf meurette à la Valaisanne. Œuf poché, velouté de Petite Arvine. Crumble de seigle, Chips de lard du Valais. Mousseline de topinambour, chiffonnade d'oignons tiges.	Fr. 23.00
Gravlax de cœur de saumon aux épices du nord. Poireaux brûlés, jus de betterave. Airelles sauvages confites.	Fr. 25.00
Noix de Saint-Jacques poêlées sur un lit de fèves. Sauce foie gras. Dentelle au bois fumé.	Fr. 28.00
Salade de saison.	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

Médallions de lotte braisés. Sauce à la Petite Arvine au safran. Effilochée d'endives. Garnitures du moment.	Fr. 45.00
Tartare de bœuf. Toasts de pain complet.	Fr. 35.00
Entrecôte rassie sur os. Sauce forestière et levure rôtie. Garnitures du moment.	Fr. 48.00
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
Soupe de petits fruits rouges. Au merlot et cannelle. Croustillant amande et sa glace.	Fr. 14.00
Nougat glacé aux fruits confits et oléagineux. Coulis aux trois agrumes. Panettone.	Fr. 14.00
Flan aux pommes caramélisées. Croustillant aux amandes. Glace Fior di latte.	Fr. 14.00
Sorbet valaisan.	Fr. 14.00
Sorbet italien.	Fr. 14.00

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

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.)