



*« 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

Tartare de saumon au « caviar du pauvre ».
Émulsion de roquette et perles de citron.
Éclats de coulis de betterave rouge.

2^e entrée

Feuilleté de légumes printaniers poêlés.
Et son œuf poché.
Sauce mousseline et jus de persil.

Plat

Carré d'agneau rôti au thym et échalote « cuisse de poulet » caramélisée.
Petit jus réduit aux saveurs provençales.
Garnitures de saison.

Dessert

Choix de fromages.
ou
Dessert au choix.

Menu complet
Menu avec une entrée

Fr. 90.00
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 dégustation

Mise en bouche surprise

1^{re} entrée

Tressé de courgettes crues et artichauts bouquet marinés.
Huile parfumée aux copeaux de truffes.
Tuile de soja au bois fumé.

2^e entrée

Raviole de homard et ricotta.
Crème de choux-fleurs et sommité râpé.
Sable noir de parmesan.

Plat

Entrecôte double rassie sur os de la boucherie Molard.
Poêlée de saveurs de nos sous-bois aux saveurs printanières.
Réduction de fond de champignons.
Garnitures de saison.

Dessert

Choix de fromages.
ou
Dessert au choix.

Menu complet

Fr. 105.00

Menu avec une entrée

Fr. 85.00

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

Tressé de courgettes crues et artichauts bouquet marinés. Huile parfumée aux copeaux de truffes fraîches. Tuile de soja au bois fumé.	Fr. 24.00
Raviole de homard et ricotta. Crème de choux-fleurs et sommité râpé. Sable noir de parmesan.	Fr. 26.00
Feuilleté de légumes printaniers poêlés. Et son œuf poché. Sauce mousseline et jus de persil.	Fr. 20.00
Carpaccio de filet de bœuf. Copeaux de Mi-Vieux du Valais. Huile parfumée à l'ail des ours. Croûtons de pain de seigle.	Fr. 25.00
Tartare de saumon au « caviar du pauvre ». Émulsion de roquette et perles de citron. Éclats de coulis de betterave rouge.	Fr. 22.00
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

Queues de crevettes poêlées.
Sauce créole.
Garnitures du moment. Fr. 35.00

Filet de bar grillé.
Poêlée d'asperges et oignons nouveaux.
Huile de chanvre.
Coulis de petits pois, sauce hollandaise. Fr. 45.00

Tartare de bœuf coupé au couteau.
Toasts de pain complet. Fr. 34.00

Cœur de filet de bœuf en cuisson lente.
Apprêté selon le marché.
Garnitures du moment. Fr. 52.00

Carré d'agneau rôti au thym et échalote « cuisse de poulet » caramélisée.
Jus parfumé au romarin et persil.
Garnitures du moment. 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

Entrecôte double rassie sur os de la boucherie Molard.
Poêlée de saveurs de nos sous-bois aux saveurs printanières.
Réduction de fond de champignons.
Garnitures de saison. Fr. 46.00

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
Marquise au chocolat noir. Coulis de caramel au beurre salé.	Fr. 14.00
Carpaccio d'ananas frais. Sauce exotique et éclats de pistaches caramélisées. Sorbet citron.	Fr. 14.00
Flan aux pommes caramélisées. Brisures de Spéculos. Glace Fior di Latte.	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*