



*« 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**

Tartare de truite saumonée au « caviar du pauvre ».

Sauce à la moutarde en grains.

Éclat de coulis de betterave rouge.

### **2<sup>e</sup> entrée**

Choux verts frisés farcis

Mousseline de volaille « patte noir » de la gruyère à la truffe.

Coulis d'épinard et croquant de pain de mie.

### **Plat**

Cœur de filet de bœuf en cuisson lente.  
Sauce aux morilles.  
Garniture de saison.

### **Dessert**

Nougat glacé aux fruits confits et oléagineux.  
Coulis aux trois agrumes.  
Sponge cake à la pistache.

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**

Foie gras de canard mi- cuit . Pointe de fleur de sel aux fèves de tonka. Filet de confiture de tomates vertes. Confit d'oignons au merlot et poivre.	Fr. 26.00
Crème Ésaü aux lentilles vertes du Puy. Escalope de foie gras poêlé de la maison Rougier. Crumble aux bolets séchés.	Fr. 24.00
Carpaccio de pot-au-feu gélifié. Émulsion au vinaigre d'estragon. Garniture gribiche.	Fr. 18.00
Choux verts frisés farcis. Mousseline de volaille « patte noir » de la gruyère à la truffe. Coulis d'épinard et croquant de pain de mie.	Fr. 23.00
Tartare de truite saumonée au « caviar du pauvre ». Éclat de coulis de betterave rouge. Vinaigrette à la moutarde.	Fr. 19.00
Haddock poché au lait d'amande. Artichaut vinaigrette à l'huile d'avocat. Pâte de citrons confit.	Fr. 21.00

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. Garniture du moment.	Fr.35.00
Médallions de lotte braisés. Sauce à la petite arvine au safran. Effilochée d'endives.	Fr. 43.00
Tartare de bœuf coupé au couteau. Toasts de pain complet.	Fr. 34.00
Cœur de filet de bœuf en cuisson lente. Sauce crème aux morilles. Garniture du moment.	Fr. 51.00
Carré d'agneau rôti. Jus parfumé au romarin et persil. Garniture du moment.	Fr. 45.00
Risotto crémeux à la purée de truffe noire. et son parfum à l'huile de truffe blanche d'Alba. 33.00	Fr.
Pluma de cochon pata negra poêlé. Sauce dijonnaise à la moutarde en grains. Garniture du moment.	Fr. 40.00

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. 14.00	Fr.
Carpaccio d'ananas aux éclats de pistaches.	

Sauce aux fruits exotiques et son sorbet.  
Dentelle aux fruits de la passion. Fr. 16.00

Bavarois à l'orange.  
Sorbet yuzu.  
Émulsion tiède au miel. Fr. 15.00

Nougat glacé aux fruits confits et oléagineux.  
Coulis aux trois agrumes.  
Sponge cake à la pistache. 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

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.

## **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). 45.00	250g	Fr.
Confit d'oignons.	186ml	Fr. 9.90
Brunoise de tomates séchées aux épices de la maison Rostal. 7.50	186ml	Fr.
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. 5.50	50ml	Fr.
Gelée de vins liquoreux. 10.60	120 ml	Fr.
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 Bruman, CH – 3977 Granges (VS).

menu qoqa