

*« 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.

**1re entrée**

Sphère de saumon fumé.

Farcis au labné et petits légumes.

Huile de chanvre et perles de passion.

**2e entrée**

Escalope de foie gras poêlée.

Fruit poché, sauce agrumes.

Sablé breton à la fleur de sel.

**Plat**

Magret de canard au four.

Navets glacés au sirop d’érable.

Réduction de thé noir, épices et pruneaux.

Garnitures du moment.

**Dessert**

Profiteroles et son craquelin aux éclats d’amandes.

Crémeux chocolat, café & glace à la vanille.

Sauce au chocolat tiède.

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 dégustation

Mise en bouche surprise.

**1re entrée**

Médaillon de foie gras mi-cuit.

& ses garnitures.

Pain toasté.

**2e entrée**

Queue de langouste poêlée.

Raviole ouverte aux algues.

Sauce au citron vert et spiruline.

**Plat**

Filet de bœuf en cuisson lente.

Jus de veau et son beurre à la fleur de foin des alpes.

Garnitures du moment.

**Dessert**

Bavarois aux saveurs des îles.

Kumquats confits aux zestes de citron et cannelle.

Dentelle aux fruits de la passion.

Menu complet Fr. 115.00

Menu avec une entrée Fr. 095.00

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**

Médaillon de foie gras mi-cuit.

& ses garnitures.

Pain toasté. Fr. 26.00

Queue de langouste poêlée.

Raviole ouverte aux algues.

Sauce au citron vert et spiruline. Fr. 27.00

Sphère de saumon fumé.

Farcis au labné et petits légumes.

Mousseline de navet glacé.

Huile de chanvre et perles de passion Fr. 21.00

Escalope de foie gras poêlé.

Fruit poché, sauce orange sanguine.

Sablé breton à la fleur de sel. Fr. 24.00

Velouté de petite Arvine.

Huile de graine de courge.

Chip’s de rebibes et croustillant de pain de seigle. Fr. 19.00

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 et patate douce.

Garnitures du moment. Fr.35.00

Poisson du moment (selon arrivage).

Sauce petite Arvine au safran. Effilochée d’endives. Fr. 39.00

Tartare de bœuf coupé au couteau.

Toasts de pain complet. Fr. 34.00

Cœur de filet de bœuf en cuisson lente.

Jus de veau et son beurre à la fleur de foin des alpes.

Garnitures du moment. Fr. 51.00

Carré d’agneau rôti.

Jus parfumé aux herbes de Provence.

Garnitures du moment. Fr. 45.00

Risotto crémeux à la purée de truffe noire.  
Huile de truffe blanche d’Alba. Fr. 33.00

Magret de canard au four.

Navets glacés au sirop d’érable.

Réduction de thé noir, épices et pruneaux.

Garnitures du moment. Fr. 44.00

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. Fr. 12.00

Crème brûlée à la vanille de Madagascar. Fr. 14.00

Bavarois aux saveurs des iles.

Kumquats confits aux zestes de citron.

Dentelle aux fruits de la passion. Fr. 16.00

Soupe de petits fruits des bois.

Au vin rouge & cannelle.

Sorbet du moment. Fr. 15.00

Profiteroles et son craquelin aux éclats d’amandes.

Crémeux chocolat & glace à la vanille.

Sauce au chocolat. Fr.16.00

**Pour les p’tits loups jusqu’à 11 ans**

Pâtes du moment selon le marché. Fr. 08.00

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. 25 cl Fr. 13.00

Coulis de caramel à la Williamine Morand . 25 cl Fr. 14.30

Coulis de caramel à l’Abricotine Morand. 25 cl 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. 212 ml Fr. 10.90

Foie gras mi- cuit (uniquement sur commande). 250 gr Fr. 45.00

Confit d’oignons. 212 ml Fr. 09.90

Brunoise de tomates séchées

aux épices de la maison Rostal. 186ml Fr. 07.50

Sable noir de parmesan. 50 ml Fr. 07.00

Fleur de sel aux fèves de Tonka. 50 ml Fr. 06.90

Sel au vin. 50 ml Fr. 05.50

Sel à la livèche et fleurs des Alpes. 50 ml Fr. 05.50

Gelée de petite arvine au piment d’Espelette. 120ml Fr. 09.60

Gelée de merlot au poivre. 120ml Fr. 09.60

*Provenance de nos viandes*

**Bœuf :** Suisse, France, parguay, bresil

**Agneau :** Suisse, Nouvelle-Zélande.

**Porc :** Suisse, France.

**Volaille :** Suisse, France.

**Chasse :** Suisse, Autriche, France.

**Salaisons valaisannes :** Famille Bruman, CH – 3977 Granges (VS).