

*« 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.

**1re entrée**

Tartare de thon rouge aux fruits de la passion.

Huile de pépins de raisin parfumée au curcuma.

Perlé de persil et coriandre.

**2e entrée**

Œuf meurette à la Valaisanne.

Œuf poché, velouté de petite arvine.

Croustillant de seigle, Chips de lard du valais.

Mousseline de topinambour, chiffonnade d’oignons tiges.

**Plat**

Magret de canard au four.

Jus de betterave crapaudine aux mûre et chocolat noir.

Garnitures du moment.

**Dessert**

Choix de Fromages.

Ou

Dessert à choix.

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**

Gravlax de cœur de saumon aux épices du nord.

Poireaux brûlés.

Airelles sauvages confites.

**2e entrée**

Médaillons de lotte enrobés de lard sec.

Crème de lentille du Puy.

Dentelle à la farine de soja.

**Plat**

Filet de bœuf en cuisson lente.

Sauce Périgourdine.

(Fond de veau, porto, truffe noir, beurre demi sel.)

Garnitures du moment.

**Dessert**

Choix de Fromages

Ou

Dessert à choix.

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**

Tartare de thon rouge aux fruits de la passion.

Huile de pépins de raisin parfumée au curcuma.

Perlé de persil et coriandre. Fr. 25.00

Œuf meurette à la Valaisanne.

Œuf poché, velouté de petite arvine.

Croustillant de seigle, Chips de lard du valais.

Mousseline de topinambour, chiffonnade d’oignons tiges. Fr. 20.00

Gravlax de cœur de saumon aux épices du nord.

Poireaux brûlés.

Airelles sauvages confites. Fr. 24.00

Médaillons de lotte enrobés de lard sec.

Crème de lentille du Puy.

Dentelle à la farine de soja. Fr. 25.00

Crème de courge et poireaux.

-A la julienne de morilles pointue. Fr. 14.00

-Nature. Fr. 9.00

Salade croquante de saison.

Fromage de chèvre du Poitou gratiné sur toast.

Lardons grillés, et vinaigrette gourmande. Fr. 18.00

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

Médaillons de lotte braisés.

Sauce à la petite arvine au safran. Effilochée d’endives. Fr. 45.00

Tartare de bœuf.

Toasts de pain complet. Fr. 34.00

Filet de bœuf en cuisson lente.

Sauce Périgourdine (Fond de veau, porto, truffe noir, beurre demi sel.).

Garnitures du moment. Fr. 52.00

Entrecôte de bœuf au four.

Sauce au vacherin mont d’or.

Garnitures du moment. Fr. 46.00

Risotto crémeux à la purée de truffe noire.  
et son parfum à l’huile de truffe blanche d’Alba. Fr. 33.00

Magret de canard au four.

Jus de betterave crapaudine aux mûre et chocolat noir.

Garnitures de saison. 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. 14.00

Choix de sorbets (4 parfums). Fr. 14.00

Crème brûlée à la vanille de Madagascar. Fr. 14.00

Terrine de pruneaux aux agrumes.

Clémentines de Corse confites

Balsamique de Quetsche. Fr. 14.00

Poire Belle-Hélène pochée dans un sirop safrané.

Glace au lait.

Sauce chocolat. Fr. 14.00

Flan aux pommes caramélisées.

Crumble à la vanille.

Glace fiore de 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. 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.*