

ENTRÉES

Salade hivernale
12.00

Soupe à l'oignon à l'ancienne
18.00

Bouquet de viande séchée, carpaccio de pommes
et poires william, bolets et burrata (IT)
27.00

Parmigiana d'aubergines
19.00

Focaccia croustillante au romarin, mélange
de champignons et fondue de taleggio (IT)
23.00

Poulpe cuit à basse température, velouté de
pommes de terre, poivron et chou-fleur
Crostino de pain aux herbes
28.00

DESSERTS

Fondant au chocolat, crème chantilly italienne
et glace à la vanille (temps de cuisson 14 min.)
16.00

Panna cotta à la mangue avec biscuit à la cannelle
9.00

Tiramisù au chocolat et crème à la noisette
11.00

Assiette de fromages valaisans
avec compote de fruits et miel
16.00

PLATS

Gnocchi alla norma
(Tomate, aubergine, ricotta et basilic)
29.00

Ravioli à la truffe, bolets sautés
Copeaux de pecorino (IT)
34.00

Tagliolini noirs à l'encre de sèche, calamars,
tomates cerises confites et pistaches
35.00

Risotto acquerello aux gambas (Indon.)
aromatisé au curry et pesto de basilic
37.00

Filet de bœuf (CH) sauce marsala, flan d'oignon rouge
et pommes de terre, ratatouille de légumes
52.00

Filets de rouget (Méditerranée) aux pistaches
Caponata d'aubergines
38.00

Saltimbocca de veau (CH/Pays-Bas)
Epinards au beurre et pommes dauphines
42.00

Rack d'agneau (NZ) sauce au thym et vin rouge
Petits légumes et pommes frites
49.00

Turban de loup de mer (Méditerranée) aux agrumes
Julienne de légumes et réduction de balsamic
39.00

BON APPÉTIT !

SNACKS

Planchette de charcuterie et fromages valaisans

39.00

Pinsa valaisanne avec fromage à raclette
viande séchée, cornichons et oignons

23.00

Triangles de bries panées avec sauce tartare

18.00

Trilogie d'arancini siciliens

18.00

Bruschetta de magret de canard aux fruits rouges

23.00

Paccheri crevettes et pesto

23.00

Risotto gorgonzola, trevise et noix

23.00

Spaghetti alla chitarra aux légumes

23.00

Soupe du jour

12.00

Tarte du jour

6.00

