

NOS ENTRÉES

Salade hivernale

Salade verte, courge, haricots, noix et carottes

12.00

Soupe du jour

12.00

Crème de haricots blancs, moules et lard
croustillant de la vallée

16.00

Roulade d'aubergines à la parmigiana

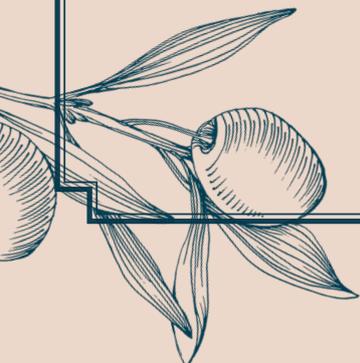
18.00

Bouquet de viande séchée accompagné de
pommes, poires, cèpes et burrata

28.00

Poulpe sur purée de pommes de terre, tapenade
d'olives, tomates cerises et roquette

27.00



NOS PÂTES

Raviolis à la truffe et crème aux cèpes

34.00

Tagliolinis aux artichauts, guanciaie croquant,
crème à la tomate et pecorino (fromage de brebis)

36.00

Spaghetti alla chitarra à la crème d'aubergine,
tomates cerises et ricotta

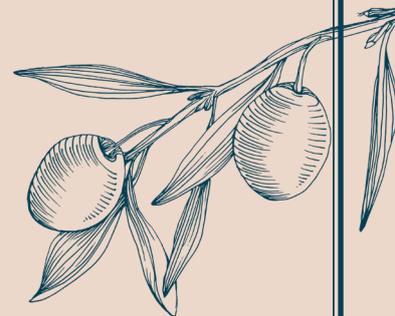
31.00

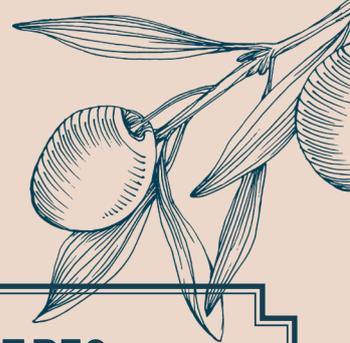
Gnocchis à la bolognaise blanche,
mélange de champignons

32.00

Risotto au citron et gambas (Indon.),
calamars (Oc. Atl.) et cubes de courge

36.00





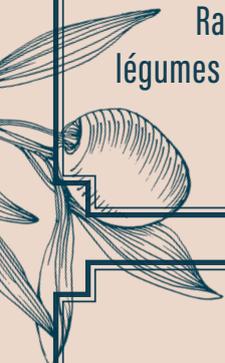
NOS VIANDES

Suprême de poulet (CH) farci à la mozzarella
et jambon cru d'Anniviers,
crème de pommes de terre et poivrons
42.00

Osso bucco de veau (CH) à la piémontaise,
risotto à la milanaise
44.00

Tagliata de boeuf (CH),
roquette, tomates cerises,
copeaux de parmesan et frites
48.00

Rack d'agneau (NZ), sauce au thym,
légumes au beurre et purée de pommes de terre
49.00



NOS DESSERTS

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

Panna cotta à la mangue
et biscuit à la cannelle
9.00

Tiramisu au chocolat
et crème à la noisette
11.00

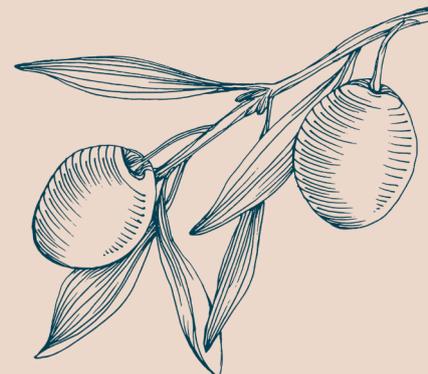
Assiette de fromages valaisans,
compote de fruits et miel
16.00

NOS POISSONS

Mosaïque de poissons et son bouillon,
croûtons à l'ail et salade mêlée
38.00

Filet de cabillaud royal à la méditerranéenne,
salade composée
38.00

NOTRE PERSONNEL
EST DISPONIBLE EN CAS
DE DEMANDE PARTICULIÈRE
CONCERNANT DES INTOLÉRANCES
OU ALLERGIES



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 panés
avec sauce tartare
18.00

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

Soupe du jour
12.00

Tarte du jour
6.00

