




LES ENTRÉES

Petite salade mêlée aux artichauts Légumes croquants aux herbettes		19.00
Ceviche de daurade au lait de coco Maïs et oignons rouges		20.00
Soupe froide de tomate et bufala au pesto		21.00
Tartare de bœuf suisse taillé au couteau Toast à la tomate		32.00

LE RISOTTO

Risotto crémeux aux crevettes géantes		36.00
---------------------------------------	---	-------

LES POISSONS

Pavé de lieu jaune poché à la vanille et au poivre noir		36.00
Chaud-froid de rouget-barbet au caviar d'aubergine Vierge de légumes		41.00

LES GRENOUILLES

Cuisses de grenouilles rôties, purée de pommes de terre Sauce persil		52.00
---	--	-------

POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Nuggets et pommes frites maison		18.00
---------------------------------	--	-------

LES VIANDES

Suprême de poulet fermier aux pignons de pin Légumes verts	36.00
Tartare de bœuf suisse taillé au couteau, toast à la tomate Pommes de terre frites maison	47.00
Pavé de bœuf Black Angus Pommes de terre frites et haricots verts à l'échalote	47.00
Carré d'agneau rôti au thym Ratatouille et sauce à l'ail noir	49.00

LE PLAT VÉGÉTARIEN



Burger végétal à la tomate grappe Citron confit au gingembre	27.00
---	-------

LE FROMAGE

Sélection de fromages frais et affinés « Maisons Müller et Kursner »	16.00
---	-------

LES DESSERTS

Baba au vieux rhum	15.00
Tartelette aux framboises	15.00
Biscuit coulant au chocolat chaud, glace vanille	16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 5.00

Les glaces : Vanille, chocolat, thé vert matcha

Les sorbets : yuzu-citron vert, abricot valaisan, framboise

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.