

Entrées

GRAVELAX DE SANDRE ET DE TRUITE <i>PIKEPERCH AND TROUT GRAVELAX</i> Sel de sapin de Verbier, focaccia maison <i>Verbier fir salt, homemade focaccia</i>	26
OEUF MOLLET BIO <i>ORGANIC SOFT-BOILED EGG</i> Jus de poulet rôti aux morilles, espuma d'ail noir <i>Roasted chicken jus with morels, black garlic espuma</i>	23
TOMME DE VERBIER <i>VERBIER TOMME</i> Légumes rôtis à la flamme, brisure de truffe <i>Flame-roasted vegetables, truffle pieces</i>	28
VELOUTE AUX CEPES, FOIE GRAS POELE <i>VELOUTE WITH PORCINI, PAN-FRIED FOIE GRAS</i> Marrons caramélisés et tuile au sel fumé <i>Caramelized chestnuts and smoked salt tuile</i>	31
LE LOBSTER ROLL DU CHEF <i>CHEF'S LOBSTER ROLL</i> Coleslaw minute, mayonnaise de homard, pickles d'oignon <i>Coleslaw minute, lobster mayonnaise, onion pickles</i>	32/60

Poisson

BAR ENTIER EN CROUTE DE SEL (À partager) <i>WHOLE SEA BASS IN SALT CRUST (To share)</i> Écrasé de pomme ratte, fenouils confits, beurre blanc <i>Mashed fingerling potatoes, candied fennel, beurre blanc</i>	140
RISOTTO AUX SAINT JACQUES <i>RISOTTO WITH SCALLOPS</i> Écume cédrat et noilly prat, poireaux brûlés <i>Cedrat lemon foam and noilly prat, burnt leeks</i>	49
SOLE MEUNIERE <i>SOLE MEUNIERE</i> Pomme ratte en croute de sel <i>Fingerling potatoes in salt crust</i>	62

Viande

CÔTE DE VEAU <i>VEAL CHOP</i> Jus réduit aux mousserons, patate douce rôtie <i>Jus reduced with mushrooms, roasted sweet potato</i>	59
FILET DE BŒUF <i>BEEF FILLET</i> Sauce au poivre et frites maison <i>Pepper sauce and homemade fries</i>	68
MAGRET DE CANARD <i>DUCK BREAST</i> Jus au kumquat et poivre timut, déclinaison de carottes <i>Jus with kumquat and timut pepper, carrot variations</i>	47
POULE PATTE NOIRE DE GRUYERE <i>BLACK PATTE CHICKEN FROM GRUYERE</i> Langoustines en demi-coques, risotto de petit épeautre <i>Half-shelled langoustines, spelt risotto</i>	49

Accompagnements

8

Écrasée de pomme terre à la ciboule Frites maison Patate douce rôtie à la crème de ciboule Pommes rôties au feu de bois Risotto de petit épeautre Légumes de saison poêlé Mesclun de jeunes pousses <i>Mashed potatoes with spring onions</i> <i>Home made fries</i> <i>Roasted sweet potatoes with spring onion cream</i> <i>Wood-fired roasted apples</i> <i>Spelt risotto</i> <i>Pan-fried seasonal vegetables</i> <i>Young shoot mesclun</i>

Desserts

LE FROMAGE - <i>CHEESE</i> Assiette du marché <i>Market platter</i>	16
LA POMME - <i>APPLE</i> Pomme façon tatin, crumble au sarrasin et crémeux de chèvre frais <i>Tatin-style apple, buckwheat crumble and fresh goat's cheese cream</i>	19
LE CHOCOLAT - <i>CHOCOLATE</i> Moelleux au chocolat de Jamaïque, sorbet au chocolat noir et tuile au cacao <i>Jamaica chocolate fondant, dark chocolate sorbet and cocoa tile</i>	19
LE MACADAM - <i>MACADAM</i> Crumble de noix de macadamia, diplomate à la vanille de Madagascar, noix de macadamia caramélisées et caramel laitier <i>Macadamia nut crumble, Madagascar vanilla diplomat, caramelized macadamia nuts and dairy caramel</i>	19
LE BABA AU LIMONCELLO - <i>LIMONCELLO BABA</i> Sirop de feuilles de citronniers, crémeux au citron et suprêmes d'agrumes <i>Lemon leaf syrup, lemon cream and citrus supreme</i>	19
FLAN AU CAMEL - <i>CAMEL FLAN</i> Au lait entier de Verbier et à la vergeoise, biscuit à la châtaigne <i>With Verbier whole milk and brown sugar, chestnut biscuit</i>	19