

# Menu

109



ASPERGES VERTES DU VALAIS

**œuf Bénédicte, caviar d'Oscietre et chips de pain au parmesan**

GREEN ASPARAGUS FROM VALAIS

eggs Benedict, Oscietra caviar, and Parmesan bread crisps

ou/or



ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE

**poireau primeur et dent de lion à la vinaigrette caprese**

PAN-FRIED FOIE GRAS ESCALOPE

spring leek and dandelion with caprese vinaigrette



DOS DE TRUITE RÔTI AU FEU DE BOIS

**sauce vierge à l'ail des ours et haricots verts primeurs**

WOOD-ROASTED TROUT BACK

virgine sauce with wild garlic and early green beans

ou/or

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE AU FEU DE BOIS

**sauce béarnaise et frites maison**

WOOD-GRILLED RIBEYE STEAK

Béarnaise sauce and homemade fries



CRÈME BRULÉE

**à la vanille et fève de tonka**

CRÈME BRULÉE

vanilla and tonka bean crème brûlée

ou/or

FRAISE

rhubarbe confite, diplomate au wasabi et tuile croustillante

STRAWBERRY

candied rhubarb, wasabi diplomat and crispy tuile







Plats proposés également en version végétarienne

Chaque changement au menu coûtera un supplément de 10 CHF. Each change to the set menu costs an additional 10 CHF.

Je fais part de mes allergies. Please tell us about your allergies.

## Entrées

-  ASPERGES VERTES DU VALAIS 39  
œuf Bénédicte, caviar d'Osciètre et chips de pain au parmesan  
GREEN ASPARAGUS FROM VALAIS  
eggs Benedict, Oscietra caviar, and Parmesan bread crisps
-  ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE 38  
poireau primeur et dent de lion à la vinaigrette caprese  
PAN-FRIED FOIE GRAS ESCALOPE  
spring leek and dandelion with caprese vinaigrette
-  SALADE DE LÉGUMES PRIMEURS 29/42  
framboises, fraises et myrtilles, vinaigrette infusée au miel d'acacia  
SPRING VEGETABLE SALAD  
raspberry, strawberry and blueberry, acacia honey infused vinaigrette
- CHOU-FLEUR RÔTI FAÇON TATAKI 27/37  
noix de cajou et carvi torréfié, huile parfumée à la mélisse-citron  
ROASTED CAULIFLOWER TATAKI STYLE  
roasted cashews and caraway, oil of mélisse-citron
-  SALADE VERTE 20  
au citron et Parmesan  
GREEN SALAD  
with lemon and Parmesan

## Plats

BAR EN CROUTE DE SEL (à partager) Sauce vierge du moment et écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive SEA BASS IN SALT-CRUST (to share) Mashed potatoes and virgin sauce	150
DOS DE TRUITE RÔTI AU FEU DE BOIS sauce vierge à l'ail des ours et haricots verts primeurs WOOD-ROASTED TROUT BACK virgin sauce with wild garlic and early green beans	60
FILET D'AGNEAU légumes primeurs et jus au café pur arabica LAMB FILLET spring vegetables and pure Arabica coffee juice	55
SÉCRÉTO DE PORC SUISSE LAQUÉ houmous de petits pois, jus au soja et sésame GLAZED SWISS PORK SECRETO pea hummus, soy and sesame jus	49
ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE AU FEU DE BOIS (300g) sauce béarnaise et frites maison WOOD-GRILLED RIBEYE STEAK (300g) Béarnaise sauce and homemade fries	71

## Accompagnements

8

(En extra)

Frites maison  
Poêlée de légumes primeurs  
Écrasé de pomme de terre à huile d'olive  
Patate douce et crème ciboulette  
Houmous de petit pois

Homemade fries  
Stir-fried spring vegetables  
Mashed potatoes with olive oil  
Sweet potato and chive cream  
Pea hummus

 Végétarien

Je fais part de mes allergies. Please tell us about your allergies.

# Desserts

19

## SPHÈRE DE CHOCOLAT NOIR

mousse chocolat et crumble cacao

## DARK CHOCOLATE SPHERE

chocolate mousse and cocoa crumble

## CRÈME BRULÉE

à la vanille et fève de tonka

## CRÈME BRULÉE

vanilla and tonka bean crème brûlée

## PAVLOVA

au citron et basilic

## PAVLOVA

with lemon and basil

## FRAISE

rhubarbe confite, diplomate au wasabi et tuile croustillante

## STRAWBERRY

candied rhubarb, wasabi diplomat and crispy tuile