

Menu

105

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE

Marrons et racines de persil, crème de bolets et huile de noisette

PAN-FRIED FOIE GRAS ESCALOPE

chestnuts and parsley root, bolet cream, and hazelnut oil



CARPACCIO DE CÉLERI-RAVE RÔTI À L'HIBISCUS

chèvre frais, grenade et pignons

ROASTED CELERIAC CARPACCIO WITH HIBISCUS

fresh goat cheese, pomegranate, and pine nuts



TOMME DE VERBIER SUISSE RÔTI À LA TRUFFE NOIRE

Miel de châtaignier, pain à la vergeoise

TOMME DE VERBIER ROASTED WITH BLACK TRUFFLE

chestnut honey, and vergeoise bread

FILET DE SAUMON SUISSE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

déclinaison de betterave, vierge passion et combava

SWISS SALMON FILLET SLOW-COOKED

beetroot variations, passion fruit and combava vinaigrette

FILET DE BŒUF, DE PÂTURAGE SUISSE

jus de viande au miso et poivre des gorilles du Congo, grenailles rôties à la grémolata

SWISS PASTURE-FED BEEF FILLET

meat jus with miso and Congo gorilla pepper, roasted baby potatoes with gremolata



CHOU ROMANESCO RÔTI AU BEURRE DE ZAATAR

pickles maison, crumble à la noix de macadamia et huile de main de Bouddha

ROASTED ROMANESCO CAULIFLOWER

with za'atar butter, homemade pickles, macadamia crumble, and Buddha's hand oil

CRUMBLE DE POMMES VALAISANNES AU GÉNÉPI

sorbet au sapin de Verbier

VALAIS APPLE CRUMBLE WITH GÉNÉPI Verbier fir sorbet

PANNA COTTA AU SÉRAC DE VERBIER

compotée de myrtilles et tuile caramel au sucre Muscovado

VERBIER SÉRAC PANNA COTTA blueberry compote, and Muscovado sugar caramel oil

SÉLECTION DE FROMAGE DE LA LAITERIE DE VERBIER

SELECTION OF CHEESES from the Verbier dairy



VG

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 / Starters

- | | |
|---|----|
| OEUF PARFAIT
Crème de potimarron à la vanille, lard Valaisan et graines de courge
PERFECT EGG
pumpkin cream with Bourbon vanilla, Valais bacon, and pumpkin seeds | 28 |
| ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE
Marrons et racines de persil, crème de bolets et huile de noisette
PAN-FRIED FOIE GRAS ESCALOPE
chestnuts and parsley root, bolet cream, and hazelnut oil | 35 |
| TARTARE DE TRUITE DU VALAIS
caviar d'osciette, oeuf de truite, noix torréfiées, poivre de sichuan et toasts grillés
VALAIS TROUT TARTARE
oscietra caviar, trout roe, roasted walnuts, Sichuan pepper, and toasted bread | 39 |
|  CROQUETTES DE POLENTA BLANCHE
crème au bleu de Verbier, jeune poireau brûlé, condiment d'œuf confit
WHITE POLENTA CROQUETTES
Verbier blue cheese cream, charred baby leeks, and confit egg condiment | 30 |
|  CARPACCIO DE CÉLERI-RAVE RÔTI À L'HIBISCUS
chèvre frais, grenade et pignons
ROASTED CELERIAC CARPACCIO WITH HIBISCUS
fresh goat cheese, pomegranate, and pine nuts | 29 |
|  TOMME DE VERBIER RÔTI À LA TRUFFE NOIRE
miel de châtaignier, pain à la vergeoise
TOMME DE VERBIER ROASTED WITH BLACK TRUFFLE
chestnut honey, and vergeoise bread | 38 |
| LOBSTER ROLL
pain brioché, coleslaw à la mayonnaise de bisque de homard
LOBSTER ROLL
brioche bun, coleslaw with lobster bisque mayonnaise | 35 |
| SALADE VERTE
au citron et Parmesan
GREEN SALAD
with lemon and Parmesan | 20 |

Plats / Main Course

PALETTE DE VEAU CONFIT DOUZE HEURES

47

jus au foin des alpes, gratin de pommes de terre Vitelotte, Raclette de Bagnes

VEAL SHOULDER CONFIT FOR 12H

alpine hay jus, "violet" potato gratin, and Bagnes Raclette cheese

MAGRET D'OIE LÉGÈREMENT CONFIT

55

tartelette à la Tome de Verbier, poire rôtie aux épices, jus de cuisson

LIGHTLY CONFIT GOOSE BREAST

Verbier Tome cheese tartlet, roasted pear
with speculoos spices, cooking jus

FILET DE BŒUF DE PÂTURAGE SUISSE *

70

jus de viande au miso et au poivre des gorilles du Congo,
grenailles rôties à la grémolata

SWISS PASTURE-FED BEEF FILLET

meat jus with miso and Congo gorilla pepper,
roasted baby potatoes with gremolata



CHOU ROMANESCO RÔTI AU BEURRE DE ZAATAR

56

pickles maison, crumble à la noix de macadamia

et huile de main de Bouddha

ROASTED ROMANESCO CAULIFLOWER

with za'atar butter, homemade pickles,
macadamia crumble, and Buddha's hand oil



Végétarien

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

Poissons / Fish

BAR ENTIER EN CROÛTE DE SEL DE MINE SUISSE (à partager) 145
vierge au fenouil, légumes rôtis au feu de bois

SEA BASS IN SWISS ROCK SALT CRUST (to share)
fennel vinaigrette, wood-roasted vegetables

FILET DE SAUMON SUISSE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE 62
déclinaison de betterave, vierge passion et combava

SWISS SALMON FILLET SLOW-COOKED
beetroot variations, passion fruit and combava vinaigrette

RISOTTO AUX NOIX DE SAINT JACQUES 49
crémeux au lait d'amande, huile de cédrat et chips de lard

SCALLOP RISOTTO
creamy almond milk, citron oil, and crispy bacon

LOBSTER ROLL PLAT
pain brioché, coleslaw à la mayonnaise de bisque de homard 60

LOBSTER ROLL
brioche bun, coleslaw with lobster bisque mayonnaise

Garnitures supplémentaires 8

Extra Sides

Pommes grenailles rôties

Poêlée de légumes

Patate douce rôtie et crème ciboulette

Risotto au parmesan et cébette

Gratin de pomme de terre vitelotte

Roasted baby potatoes

Vegetable stir-fry

Roasted sweet potato with chive cream

Parmesan and spring onion risotto

Potato gratin



Plats proposés également en version végétarienne.
Je fais part de mes allergies. Please tell us about your allergies.

Fromage / Cheese

SÉLECTION DE FROMAGE

de la laiterie de Verbier

SELECTION OF CHEESES

from the Verbier dairy

15

Desserts

20

ENTREMET DE CHÂTAIGNES

au coeur coulant de poires à la cardamome et vanille,

crumble à la noix de pécan

CHESTNUT ENTREMET

with melting pear center, cardamom and vanilla, pecan crumble

CRUMBLE DE POMMES VALAISANNES AU GÉNÉPI

sorbet au sapin de Verbier

VALAIS APPLE CRUMBLE WITH GÉNÉPI

Verbier fir sorbet

PANNA COTTA AU SÉRAC DE VERBIER

compotée de myrtilles et huile caramel au sucre Muscovado

VERBIER SÉRAC PANNA COTTA

blueberry compote, and Muscovado sugar caramel oil

PROFITEROLES À LA PISTACHE

sauce chocolat bio "ça joue" et pistaches grillées

PISTACHIO PROFITEROLES

organic chocolate sauce "ça joue," and roasted pistachios

TATIN DE COING ET D'ANANAS

glace maison à la vanille, espuma de crème double chaude

QUINCE AND PINEAPPLE TARTE TATIN

homemade vanilla ice cream, warm double cream espuma