le respect de la nature et le lien avec nos producteurs locaux sont au cœur de notre cuisine. agriculteurs, éleveurs et vignerons de la région nous permettent de travailler des produits de saison, issus en grande majorité de notre terroir.

respecting the environment and maintaining close ties with our local producers are at the heart of our kitchen's philosophy. our tradition of partnering with neighboring farmers, livestock breeders, and winegrowers allows us to showcase the best seasonal produce our region has to offer in every dish.

Slow Food®

TOAST TO THE VIEW

thé froid maison aux herbes
homemade herbal iced tea

abricot doré
apricot nectar, honey and rosemary syrup, lemon juice

cocktails

defender
cornalin spirit, verjuice

alps spritz
blueberries, amaro



vins

vin blanc du jour
white wine of the day

vin rouge du jour
red wine of the day

coupe de champagne laurent-perrier
glass of champagne

TO START

salade d'hiver, lentilles et betteraves rôties (vegan)(gf)
winter leaves, green lentils, roasted beetroot, hazelnuts, pickled onions

soupe de fenouil, pomme et châtaignes (vegan)(gf)
fennel, apple and chestnut soup

œuf, carottes rôties, mousseline de panais et crumble de livèche (veg)(gf)
egg, roasted carrots, parsnip mousseline, lovage crumble

an egg from Icogne
just a few mountains away

MADE FOR SHARING

croquettes valaisannes, 4 pièces
valais-inspired croquettes, 4 pieces

foie gras fumé en trois textures, pickles d'aronia
smoked foie gras three ways, pickled aronia berries

assiette valaisanne
cured ham, beef, bacon, cheese

assiette de viande séchée
dried beef platter

sauf indication contraire, nos viandes et poissons sont d'origine suisse.
all our meat and fish are sourced from switzerland unless otherwise stated.

FROM THE GRILL

bavette de flanchet de bœuf black angus (usa), pommes de terre rôties (gf)
black angus beef flank steak 200 g (usa), roasted potatoes

côte de veau, pommes de terre rôties et chimichurri (gf)
veal chop 350 g, roasted potatoes, chimichurri

demi-poulet ribelmais, patate douce et labneh
half ribelmais chicken 200 g, fire-roasted sweet potato, labneh

smash burger chetzeron, frites et ketchup fumé
smash burger 180 g, fries and homemade smoked ketchup

double cheeseburger black angus, frites et ketchup fumé
black angus cheeseburger
lettuce, caramelised onions, bacon and pickles

a 2023 favourite,
back on the menu !

FROM THE WOOD FIRE OVEN

gigot d'agneau de lait, potimarron et gremolata (gf)
milk-fed lamb leggigot 600 g (spain), potimarron and gremolata

joues de veau mijotées, harricots de soissons
slow-cooked veal cheeks, soissons beans

pavé de saumon à la braise, chou pointu
ember-cooked salmon, grilled pointed cabbage

topinambours rôtis, fricassée de champignons et jus de légumes
roasted artichoke, mushroom fricassee, winter vegetable jus

cannellonis de veau, béchamel et champignons sauvages
veal cannelloni, béchamel and wild mushrooms

gnocchi à la tomate gratinés au fromage à raclette
gnocchi in tomato sauce, grilled with raclette cheese

L I K E A L O C A L

fondue au fromage traditionnelle, pain et cornichons
traditional cheese fondue, bread and pickles

fancy some potatoes
or a green salad
on the side ?

assiette valaisanne
cured ham, beef, bacon, cheese

assiette de viande séchée
dried beef platter

F O R K I D S

schnitzel, frites
fried chicken, fries

smash cheeseburger, frites
smash cheeseburger, fries

gnocchi à la crème ou à la tomate
gnocchi with cream sauce or with tomato sauce

AVEC DOUCEUR

alfajor, dulce de leche d'alpage et chocolat fondu
alfajor, alpine dulce de leche and melted chocolate

chocolat noir 70 % et praliné noisette
70% dark chocolate and hazelnut praline



the chef's mum's
secret recipe !

crumble aux pommes et aux amandes, cuit au four à bois
apple and almond crumble, baked in the wood-fired oven

linzer aux coings
quince Linzer tart

sablé aux fruits secs caramélisés
shortbread with caramelised nuts