

mezze/amuse bouche

himalaya-mont liban

30

poutargue

olives

amandes rôties

labne

falafel

mjedarra

entrées

starters

soupe de lentilles à l'oseille sauvage  

lentil soup with wild sorrel

18

crème de courge, châtaignes et huile de noix  

pumpkin soup with chestnuts and walnut oil

18

salade de betterave, sauce pomme et huile d'olive  

beetroot salad with apple sauce and olive oil

16

salade verte, radis, pomme de terre  

green salad with radishes and potatoes

14

poitrine de porc rôtie, réduction de balsamique 

roasted pork belly, balsamic reduction

20

gnocchetti aux orties et chanterelles 

potato gnocchetti with nettles and chanterelle mushrooms

38

du grill

from grill

entrecôte parisienne

beef sirloin

50

filet de bœuf

beef fillet

62

côtelettes agneau

lamb chops

54

du grill from grill

côte de veau

veal rib

64

sauces

chimichurri d'herbes sauvages

sauce moutarde

winter vegetables

légumes de saison

winter vegetables

18

pommes de terre rissolées au four

roasted potatoes

8

chou fleur fumé au safran

smoked cauliflower

20

saumon des Grisons, sauce vierge, légumes de saison

grisons salmon, sauce vierge, seasonal vegetables

45

desserts

soufflé au chocolat

chocolate soufflé

18

tatin pommes

apple tatin

16

crémeux châtaignes

creamy chestnuts

16

leche frita

fried milk custard

16

sorbet (fruits du Valais)

summer valaisan fruits

12

glace vanille

vanilla ice

12

