

mezze/amuse bouche

himalaya-mont liban

poutargue

labne

olives

falafel

amandes rôties

mjedarra

entrées

starters

soupe de lentilles à l'oseille sauvage  

lentil soup with wild sorrel

crème de courge, châtaignes et huile de noix  

pumpkin soup with chestnuts and walnut oil

salade de betterave, sauce pomme et huile d'olive  

beetroot salad with apple sauce and olive oil

salade verte, radis, pomme de terre  

green salad with radishes and potatoes

poitrine de porc rôtie, réduction de balsamique 

roasted pork belly, balsamic reduction

gnocchetti aux orties et chanterelles 

potato gnocchetti with nettles and chanterelle mushrooms

du grill

from grill

entrecôte parisienne

beef sirloin

filet de bœuf

beef fillet

côtelettes agneau

lamb chops

du grill from grill

côte de veau

veal rib

sauces

chimichurri d'herbes sauvages

sauce moutarde

winter vegetables

légumes de saison

winter vegetables

pommes de terre rissolées au four

roasted potatoes

chou fleur fumé au safran

smoked cauliflower

saumon des Grisons, sauce vierge, légumes de saison

grisons salmon, sauce vierge, seasonal vegetables

desserts

soufflé au chocolat

chocolate soufflé

tatin pommes

apple tatin

crèmeux châtaignes

creamy chestnuts

leche frita

fried milk custard

sorbet (fruits du Valais)

summer valaisan fruits

glace vanille

vanilla ice

