



MENU DÉJEUNER

Amuse-bouche

Amuse-bouche

Salade de lentilles de Sauvigny et thon rouge au miso noir
tapenade d'olives Taggiasche

Sauvigny lentils salad and bluefin tuna with black miso

Taggiasche olive tapenade

ou/or

Crèmes glacées d'écrevisses et brocoli
gaufrette au basilic thaï

Chilled cream of crayfish and broccoli

thaï basil wafer

Onglet de boeuf suisse à l'échalote
pommes dauphine

Swiss beef back steak and shallot

dauphine potatoes

ou/or

Truite arc-en-ciel du Valais comme un aïoli
maraîcher de petits légumes debout

Valais rainbow trout like an aioli

standing small vegetables market gardener

Mûres marinées au vinaigre Pedro Ximénez
crème glacée au limoncello

Blackberries marinated in Pedro Ximénez vinegar

limoncello ice cream

ou/or

Lait des montagnes réduit parfumé à la Chartreuse
mousseux chocolat

Reduced mountain milk flavoured with Chartreuse

chocolate mousse

Menu 2 services CHF 65.-

entrée + plat ou plat + dessert

starter + main course or main course + dessert

ou/or

Menu 3 services CHF 76.-