



POUR COMMENCER

Sélection de tomates d'Antan, Buratta crémeuse et basilic (VG) Selection of old-fashioned tomato, creamy Buratta and basil (VG) 1-7-8-12	19
Ballottine de foie gras de canard mi- cuit, kumquats confits et pain brioché Ballottine of duck foie gras, candied kumquat and brioche 1-7-8	23
Homard et canard confit en pâte, bouillon de coriandre et magret fumé Lobster and duck confit in pastry, coriander broth and smoked duck breast 1-2-7-8	29
Raviole de cèpes d'été, carpaccio de Saint-Jacques à l'huile truffée, noisettes torréfiées Ravioli of summer porcini, scallop carpaccio in truffle oil, roasted hazelnuts 1-3-7-8-14	24
Tartare de bœuf, coupé au couteau, condiments épicés Hand cut beef tartare, classic condiments and spices 1-5-8-10-12	19/35
Tarte fine de légumes du soleil, compotée d'oignon jaune et salade de jeunes pousses (VG) Vegetable tarte, salad and sprouts (VG) 1-10-11-12	23
Œuf 64°, petit pois frais et fèves en salade à la vinaigrette d'herbes, mouillettes de jambon du pays Egg 64 °, fresh pea and broad bean salad with herb vinaigrette, countrystyle ham 1-3-10-11-12	21



PLATS

- Poisson du jour, déclinaison de légumes estivaux** 36
Fish of the day, summer vegetables
4-7-8-9-12
- Filets de perche du Valais, juste meunière, pommes frites, sauce paloise et salade verte** 39
Local Perche filets, meuniere sauce, paloise sauce
French fries and a green salad
1-3-4-7-8-10-12
- Cœur de filet de bœuf Suisse Premium, sauce aux cinq poivres, pommes de terres grenailles rôties à la sarriette, chanterelles** 49
Premium Swiss Beef filet, five pepper sauce,
herb roasted new potatoes, chanterelle mushrooms
7-9-10-12
- Noisette d'agneau en croûte d'herbes, mille-feuilles de légumes, olives confites** 44
Lamb filet in a herb crust, vegetable mille-feuilles, olive confit
1-3-7-8-9-11-12
- Poitrine de volaille jaune à la noix de muscade, pâtes fraîches, sauce suprême et champignon de paris** 39
Chicken breast with nutmeg, fresh pasta,
sauce suprême and button mushrooms
1-3-7-8-9-12
- Mille-feuilles de légumes du soleil, pesto roquette et salade d'épinard (VG)** 27
Mille-feuille of summer vegetables, arugula pesto and spinach salad (VG)
12



DESSERTS

Fondant au chocolat grand cru, framboises fraîches et glace vanille Chocolat moelleux, soft caramel center vanilla ice cream <i>1-3-7-8</i>	14
Tartare de fruits, glace vanille et tuile au miel Tartar of fruits, vanilla icecream and an honey tile <i>1-3-7-8</i>	15
Crème brûlée au Baileys Creme brulée with Baileys <i>3-7</i>	12
Assortiment de sorbets et glaces artisanales Selection of homemade sorbets and ice creams <i>1-3-7</i>	12
L'Abricot de Saxon, rôti au miel de montagne Apricot from Saxon (VS) roasted with mountain honey <i>1-3-7-8</i>	14

Merci de nous informer si vous avez des allergies
Please inform us of any allergies



**NOS RENDEZ-VOUS GOURMANDS CHAQUE VENDREDI ET SAMEDI SOIR
OUR WEEKEND CELEBRATIONS EVERY FRIDAY AND SATURDAY**

JOSPER WEEKENDS

Retrouvez le week-end nos plats cuisinés à la braise du four Josper.
Discover every weekend dishes prepared in our wood burning Josper oven.

Entrecôte (350gr), pommes grenailles sautées à l'ail, sauce béarnaise	55
Entrecote (350g), grenaille potatos fried with garlic and a béarnaise sauce	
Côte de Bœuf (2 ou 3 personnes) (1kg) pommes grenailles sautées à l'ail, salade verte, légumes. Sauce béarnaise et sauce poivre	159
Prime rib of beef (2 to 3 people) (1kg), grenaille potatos fried with garlic, green salad, béarnaise & pepper sauces.	
Fameuse salade de légumes cuisinés au four Josper (VG)	22
Famous vegetable salad cooked in the Josper oven (VG)	



MENU GOURMAND WEEKEND WEEKEND TASTING MENU

Menu en 4 services / Pour 2 personnes minimum
4-course menu / For minimum 2 people

95 par personne

ENTRÉE I

Homard et canard confit en pâte, bouillon de coriandre et magret fumé

Lobster and duck confit in pastry, coriander broth and smoked duck breast

ou

Ballottine de foie gras de canard mi-cuit, kumquats confits aux épices douces et pain brioché

Ballottine of duck foie gras, candied kumquat and brioche

Ou

Sélection de tomates d'Antan, Burattina crémeuse et basilic

Selection of old-fashioned tomato, creamy Burattina and basil (VG)2

ENTRÉE II

Raviole de cèpes d'été, carpaccio de Saint-Jacques à l'huile truffée, noisettes torréfiées

Ravioli of summer porcini, scallop carpaccio in truffle oil, roasted hazelnuts

ou

Poisson de ligne rôti, beurre moussoux, légumes estivaux

Roast line-caught fish, butter mousse,

ou

Tarte fine de légumes du soleil, compotée d'oignon jaune et salade de jeunes pousses

Vegetable tarte, salad and sprouts

PLAT

Poitrine de volaille jaune et noix de muscade, pâtes fraîches, sauce suprême et champignon de Paris

Chicken breast with nutmeg, fresh pasta, sauce suprême and button mushrooms

ou

Cœur de filet de bœuf Suisse Premium, sauce aux cinq poivres, pomme de terre grenailles rôties à la sarriette, chanterelles

Premium Swiss Beef filet, five pepper sauce, potato shells, chanterelle mushrooms

ou

Mille-feuilles de légumes du soleil, pesto roquette et feuille d'épinard

Mille-feuille of summer vegetables, arugula pesto and spinach salad

DESSERT

Coulant au chocolat, framboises fraîches et glace vanille

Chocolat moelleux, vanilla ice cream

ou

Tartare de fruits, sorbet et tuile au miel

Tartar of fruit, sorbet and honey tuile

ou

L'Abricot du Valais, rôti au miel de montagne

Apricot from Saxon (VS) roasted with mountain honey

JE SIGNALE MES ALLERGIES
I INFORM ABOUT MY ALLERGIES



Contient des substances allergènes
Contains allergenic substances

1. CÉRÉALES – CEREALS

Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de céréales.

Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof

2. CRUSTACÉS – CRUSTACEANS

3. ŒUFS – EGGS

4. POISSONS – FISH

5. ARACHIDES – PEANUTS

6. SOJA – SOYBEANS

7. LAIT ET LACTOSE – MILK AND LACTOSE

8. FRUITS À COQUE – NUTS

Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland et produits à base de ces fruits.

Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof

9. CÉLERI – CELERY

10. MOUTARDE – MUSTARD

11. GRAINES DE SÉSAME – SESAME SEEDS

12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES (vin et vinaigre) – SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

13. LUPIN - LUPINE

14. MOLLUSQUES – MOLLUSCS

Pour tout autre produit, veuillez en informer notre personnel.
For other products, please ask our staff.

ORIGINES ET PROVENANCES DE NOS VIANDES ET POISSONS :

Foie gras élevage – France

Viande - Volaille – Suisse

Poisson Féra et Perche - Suisse

Poissons Turbot et autres – France Atlantique nord-ouest