

POUR COMMENCER :

SALADE VERTE ET LÉGUMES, CHF 9.00
vinaigrette aux agrumes

LES SOUPES: CHF 12.00
SOUPE DU JOUR

CRÈME DE TOPINAMBOUR ET CÉLERI BOULE, CHF 14.00
citron vert / cardamome

LES ENTRÉES :

SASHIMI D'ESPADON AU MADRAS, CHF 22.00
coulis de laitue, fenouil et pamplemousse en salade

CARPACCIO DE SAUMON MARINÉ À LA FLEUR DE SEL CITRONNELLE, CHF 24.00
oignon rouge, condiment mangue/curcuma

TERRINE DE CANARD 100% D'ISABELLE, CAROTTE FANE , CHF 19.00
vinaigrette d'herbes et bergamote

TARTARE DE BOEUF DE LA FAMILLE MINDER D'AVENCHES CHF 22.00 CHF 39.00
crème de chou-fleur, chips de betterave et crumble d'anchois

TAGLIATELLES DE LA CASA DEL PASTA A SIERRE CHF 19.00 CHF 36.00
sauté de champignons et truffe

RISOTTO ARBORIO SAFRANE CHF 19.00 CHF 36.00
rebibes

POUR SUIVRE :

| | |
|---|-----------|
| PALETTE DE BŒUF DE LA FAMILLE MINDER CUIT 48 HEURES, jus au verjus de Salquenen et légumes d'automne | CHF 42.00 |
| POITRINE DE CANETTE, JUS A LA GENTIANE DU GRAND-PÈRE CORNÛT risotto aux épices de Noël et petits légumes confits | CHF 48.00 |
| UNE BELLE CÔTE DE PORC FERMIER FRIBOURGEOISE frites d'agriä, sauce-condiment de moutarde/cornichons | CHF 38.00 |
| ÉPAULE D'AGNEAU CUISINÉE 36 HEURES PARFUMÉ ET SON BARON, jus corsé-acide, fenouils | CHF 49.00 |
| TENTACULE DE POULPE ET PÂTES FRAICHES DE SIERRE, tomate, aubergine, gingembre et son bouillon thaï | CHF 42.00 |
| LES PERCHES DE LOE EN TEMPURA frites d'agriä, salade, mayonnaise safranée | CHF 49.00 |

POUR TERMINER :

| | |
|--|------------------------|
| ASSIETTE DE 3 FROMAGES VALAISAN D'ALPAGE ET DE PETITES LAITERIES, moutarde maison | CHF 14.00 |
| CRÈME BRULÉE AUX ÉPICES DE NOËL | CHF 10.00 |
| BABA AU SIROP D'AGRUMES crème chantilly avec rhum | CHF 12.00 CHF 14.00 |
| PERLES DE TAPIOCA AU BASILIC THAÏ ET AUX FRUITS EXOTIQUES | CHF 12.00 |
| COUPE D'HIVER: dés de clémentine, purée de dattes et orange, meringue et sorbet citron | CHF 10.00 |
| ASSIETTE DE FRUITS FRAIS | CHF 12.00 |