

PANORAMA D'ÉTÉ

Une Ode au Soleil Alpin

Une table avec vue.
Un repas porteur de sens.

Notre chapitre d'été s'ouvre sur des ingrédients baignés de lumière, la finesse alpine et une touche de liberté.

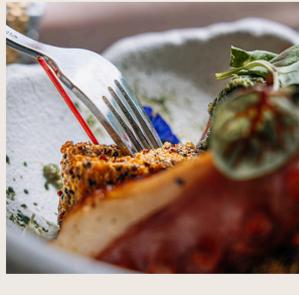
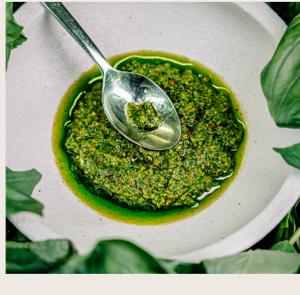
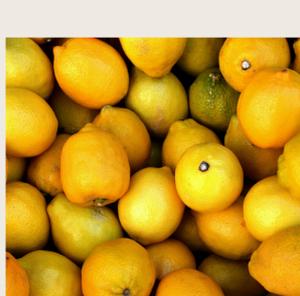
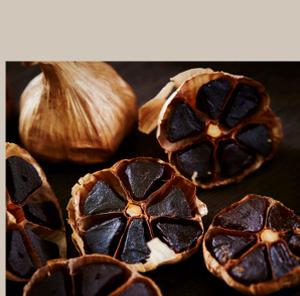
Inspiré par les vergers lumineux, les eaux pures et les herbes sauvages du Valais – voici la bistronomie en floraison.

Chaque assiette est une carte postale, une émotion envoyée d'un lieu où la nature rencontre la précision, où la saisonnalité s'allie à l'âme.

Laissez le goût vous guider.



Chaque assiette est conçue avec soin, avec des racines locales et un amour sincère du goût. Notre chef s'inspire profondément du Valais – de ses saisons, de ses traditions alpines, de sa terre généreuse. Puis, par petites touches, il y insuffle des idées venues d'ailleurs.

TENTACULE No.5*Tentacule de poule double cuisson, pesto de pistache, croquette de quinoa, mousseline d'épinards et patate douce***ÉCUME D'ABRICOT***Carpaccio de Saint-Jacques, émulsion d'abricot du Valais, agrumes, radis croquant***MÉMOIRE DU BERGER***Ballottine d'agneau confite 48h, noix de pécan caramélisées, croquette de polenta, jus de légumes au piment d'Espelette***VELOURS NOCTURNE***Tartare de canard, condiment à l'ail noir, sauce soja-miel-saké***MATURITÉ SAUVAGE***L-bone de bœuf affiné maison au miel d'Évolène***SOUFFLE FINAL***Tarte déstructurée, gianduja croquant, mousse de pistache, mousse au chocolat noir*