

## Les entrées

Saumon d'Ecosse fumé maison et son toast	25.-
Carpaccio de veau et de langoustine et huile d'olive parfumé à la truffe blanche	19.-
Foie gras de canard cuit au torchon par nos soins Confiture de fruits	26.-
Viande des Grisons et copeaux de Sbrinz à l'huile d'olive et citron	18.-
Salade de saison	11.-
Potage du jour	12.-
Crème de petits pois froide aux écrevisses	15.-

## Les suggestions

Ravioli au fromage, coulis de tomates et basilic	26.-
Tagliatelle au saumon frais et basilic	26.-
Casarecce à l'homard	36.-

## Les poissons

Filets de féra braisé aux petits légumes de saison	32.-
Filet de turbot grillé, sauce vierge	39.-

## Les viandes

Pavé de veau du Simmental aux chanterelles	46.-
Carré d'agneau du pays rôti au thym	42.-
Filet de bœuf poêlé, sauce au foie gras	46.-
Côte de bœuf grillée (pour 2 personnes) Sauces à choix (pour 2 personnes) : béarnaise, morilles ou foie gras	89.-
Pays de production de nos viandes	- Veau, bœuf : Suisse - Agneau : Suisse

## Les fromages

Les fromages du pays	16.-
	petite portion 9.-

## Les desserts

Fondant au chocolat chaud, glace vanille*	15.-
Tarte fine aux abricots du Valais et crème de Gruyère*	16.-
Pêche blanche rôtie au miel et aux pignons*	15.-
Soupe de fruits de saison au vin doux du Valais, sorbet citron	15.-
Trio de crèmes brûlées à la cassonade	14.-
Glaces et sorbets de Saanen	la boule 5.-

\*Nous vous prions de prendre note que ces plats nécessitent une préparation de 15 à 20 minutes.  
7,6% TVA incluse

### Menu Bon Accueil

CHF 52.- à 58.-