

Menu de saison

*Duo de sérac d'Alpage frais et fumé au poivre et fines herbes
en saladin du Marché et pesto de roquette*

ou

*Terrine de bœuf maison en gelée
aux carottes nouvelles de Muraz, vinaigrette ravigotante
et aile d'épervier au vinaigre*

ou

*Ravioli maison de la mer légèrement safranés aux crustacés et basilic,
bouillon de tomates épicé et huile d'olive Italienne*

*Suprême de pintade fermière rôti en croûte de maïs,
sauce chanterelles à l'estragon frais et garniture de saison*

*Parfait glacé à l'absinthe et aux fruits confits,
coulis de fraises du Valais*

ou

*Petits fruits rouges, sauce crémeuse vanillée
et cassonade blonde*

Menu avec 1 entrée Fr. 59.00 (3 plats)

Menu avec 2 entrées Fr. 70.00 (4 plats)

