



***Cher Client,***

***L'inspiration de la carte de printemps, plein de couleurs vertes, la force du bois, la beauté des fleurs et de la nature, en pleine conscience...***

***Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit...***

***Andrea Maugeri***

***Chef de Cuisine***

# Les ENTRÉES

---

## SALADE VERTE

10.-

## SALADE MÊLÉE

13.-

### Salade dents de lion sauvage de campagne

*Lardon fumé grillé, croutons de pain, œuf mollet, vinaigrette maison  
au vieux balsamique de modena*

26.-

### Asperges blanches de Saillon

*Cuites à l'eau, sauce du chef à base d'œuf, lamelles de jambon cru*

32.- en entrée / 42.- en plat

### Risotto carnaroli riserva acquarello du potager du chef

*Crème aux herbes de montagne, sauté minutes des agrettis, asperges vertes  
petit pois et fèves d'Italie*

28.-

### Asperges froides en salade, comme adore notre chef

*Pointe d'asperges blanches et vertes, en purée, en lamelles crues, vinaigrette moutarde de dijon,  
feuille de roquettes du jardin*

28.-

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses / All the prices mentioned are in Swiss Francs

TVA 7,7% incluse / VAT 7,7% included

Provenance des viandes et volailles: Suisse, France

Provenance des poissons : Italie, France

# LES PLATS

---

## **PÂTES « PICI » TOSCANS,**

*Espuma de vieux parmesan, généreuses lamelles de truffes noires d'Italie fraîches  
« Melanosporum »*

**55.-**

## **Maquereau de la méditerranée et « Pisum Sativum et Caprinus »**

*Maquereau juste poêlé, petit pois de Sicile, en purée, braisé en sauce froide, oignon tige,  
feuille de sucrine, gnocchi de chèvre maison*

**48.-**

## **Saumon BIO aux saveurs de nos terres suisses**

*Sauté de morilles, mini maïs croquant, asperges vertes parfumées à la  
Sarriette de montagne*

**48.-**

## **Lapin mireal « a stipirata » et sauté de mini légumes aigre-doux à la sicilienne**

*Râble de lapin farci aux abricots secs suisses et fleur de romarin,  
Légumes mini sautés aigre doux : navet, carotte cèleri, patate, courgette,  
mini asperges, radis, olives noires taggiasca et câpres de Salina*

**48.-**

## **Entrecôte de Bœuf rassis sur l'os 5 semaines**

*Accompagnement de fettucine de courgettes vertes au pesto de basilic maison, tomates datterino  
confites, frites et sauce béarnaise*

**49.-**

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses / All the prices mentioned are in Swiss Francs  
TVA 7,7% incluse / VAT 7,7% included  
Provenance des viandes et volailles: Suisse, France  
Provenance des poissons : Italie, France

# CARTE VALAISANNE

---

## Assiette de Viande Séchée *Ou Assiette Valaisanne*

80 gr – 23.-

130 gr – 35.-

## Fondue moitié-moitié

*Gruyère et vacherin Fribourgeois, ail et vin blanc*

28.-

## Raclette Traditionnelle

*Pommes grenailles, oignons et cornichons*

31.-

# CARTE ENFANTS

---

## Pâtes au choix :

*Au pesto, sauce tomate, sauce bolognaise, beurre, huile d'olive extra vierge*

16.-

## Steak haché de bœuf

*Frite et salade mesclun*

18.-

## Poulet alla milanese

*Frites et salade mesclun*

23.-

## Portion de frites

9.-

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses / All the prices mentioned are in Swiss Francs

TVA 7,7% incluse / VAT 7,7% included

Provenance des viandes et volailles: Suisse, France

Provenance des poissons : Italie, France

# LES DESSERTS

---

**Crème brûlée à la vanille de Madagascar et fèves tonka**

**18.-**

**Salade de fraises suisses pleine fraîcheur**

*Compote de rhubarbe, meringue et glace vanille*

**19.-**

**Torta Savoia de notre chef pâtissier**

**19.-**

**Assortiment de Glace et Sorbet**

*1 Boule 3.50*

*2 Boules 6.50*

*3 Boules 9.00*

*Supplément Chantilly 2.50*

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses / All the prices mentioned are in Swiss Francs

TVA 7,7% incluse / VAT 7,7% included

Provenance des viandes et volailles: Suisse, France

Provenance des poissons : Italie, France