



José Mendonça
Chef de cuisine

Mélanie Glassey-Roth
Directrice adjointe

David Mas
Maître d'hôtel

Voici la cuisine de mes rêves, simple, goûteuse venant de mes souvenirs
olfactifs et colorés : le pain frais, les viandes fumées, le feu qui crépite
jusqu'aux poissons qui frétilent dans les barques des pêcheurs

Partageons ensemble ce moment de passion

LES ENTREES

Salade verte		9.00
Salade Mêlée		11.00
Velouté de courgettes et mousse de curry rouge légèrement pimentée sur une tuile croquante au confit de tomate arc en ciel au basilic		14.00
Raviolo de cèleri rave, tartare de deux saumons tiède, jus de crustacés et son espuma		26.00
Les filets de perches en tempura de wasabi, saladine croquante, yogourt, menthe et miel d'ici		26.00
Gratin de chèvre fondant au sirop d'érable sur son nid de salade, génoise croquante, brunoise de Granny Smith et beurre à la fleur d'oranger		23.00
Noix de saint Jacques grillées aux parfums orientaux, sauce tandoori, galettes de patates douces, chutney de fruits exotiques		32.00
Assiette de viande séchée	<i>Petite</i>	25.00
	<i>Grande</i>	35.00
Assiette Valaisanne	<i>Petite</i>	23.00
	<i>Grande</i>	30.00
<i>Viande séchée, jambon cru , saucisse , lard sec et fromage valaisan</i>		

*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: Suisse Des poissons: Union Européenne

LES PLATS

Saveurs des mers

Surf and Turf de cabillaud à la plancha bardé de jambon de parme, gambas tigrées, sauce williamine, makis au pesto de courge, aranchini de riz basmati au gorgonzola	47.00
Risotto safrané aux saint Jacques grillées, bisque de fruits de mer à la façon des pêcheurs de mon Algarve, parfum de coriandre	46.00
Escalope de lotte grillée, crème d'échalotes au vin blanc et aneth, tartare de couteaux aigre doux, polenta aux petits légumes	46.00

Saveurs de la terre

Suprême de pintade laqué au porto, mille feuilles de pommes de terres au vacherin, poêlée de légumes d'hiver	43.00
Filet d'agneau en croûte de pain d'épices au vieux parmesan et lard sec du Valais, sauce Madère, brochette de pommes sautées au romarin, beignet de légumes	45.00
Entrecôte de bœuf Suisse grillée, tagliatelles de courgettes, duo de carottes et radis noir, patates frites façon country	47.00

Sauce au choix

Morilles, Trois poivres, Beurre maître d'hôtel

*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: Suisse Des poissons: Union Européenne*

LES DESSERTS

Charlotte à la pomme du pays, biscuit en sirop de porto, glace cannelle, meringue brûlée	16.00	
Duo de mousse aux chocolats blanc et noir sur un disque de génoise au sirop de caramel beurre salé	15.00	
Crème brûlée au vin de poire cuit	16.00	
Glaces et sorbets		
	La boule	3.50
	Suppément crème	2.50

PETITS GASTRONOMES

Pâtes sauce Napolitaine ou Bolognaise	16.00
Steack haché de bœuf <i>(frites et salade)</i>	18.00
Aiguillettes de poulet panées <i>(frites et salade)</i>	23.00
Assiette de frites	9.00

LES METS AU FROMAGE



La traditionnelle croûte au fromage

Fromage, jambon et œuf

18.00

Fondue moitié-moitié

Gruyère et vacherin Fribourgeois, ail et vin blanc

28.00

Fondue aux tomates

Gruyère et vacherin Fribourgeois, ail, vin blanc et fondue de tomates

30.00

Fondue aux bolets

Gruyère et vacherin Fribourgeois, ail, vin blanc et bolets

32.00

Raclette traditionnelle

Pommes grenailles, oignons et cornichons

31.00

*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: Suisse Des poissons: Union Européenne*