# LES ENTRÉES Crème de chou-fleur 22.-Salade César, La vraie 12.-Chou-fleur et huile de truffes blanches Laitue, sauce anchois, poulet, croutons, parmesan et lard fumé L'incontournable salade mêlée 12.-Tartare de bœuf Suisse Mesclun, tomates cerises, concombre, aux senteurs Thaï. Tarte de bœuf coupé au couteau, condiments Thaï, toast Marbré de foie gras et viande 21.séchées 21.-Mélimélo au chèvre Gelée au vin épicé, chutney d'abricots Mélange de jeunes pousses, du Valais palets de chèvre en habit de lard du Valais, vinaigrette au vin cuit de poire

## **LES PLATS**

#### **DE LA TERRE**

# **Suprême de pintade, morilles**Suprême de pintade sauce morilles

Et sa polenta croustillante, légumes Du moment

# Filet de Bœuf Suisse 51.-

Pomme de terre ratte et poêlé de champignons. Sauce au pinot Noir du Valais

#### Filet mignon de Porc

Porc de chez Chapuis, cannelloni au poireau Saucisson vaudois AOP, jus court au Fendant du Valais.

#### **DE LA MER**

# Tagliatelle au saumon fumé

Saumon fumé, crémeux citronnelle Thaï Et coriandre fraîche 24.-

48.-

#### Filets de Perche de Loë

Pomme darphin, légumes croquants, beurre de soja aux herbes.

**Supplément :** frites, riz nature, pâtes **7.-**

# **PÂTES ET RISOTTI**

Risotto au gorgonzola Gorgonzola, poires séchées et noix	21
Risotto au sot l'y laisse et escargots persillés Légumes croquants et jus de viande	29
Gratin de Penne Gratin onctueux au fromage de Bagnes et lard	18
LES VEGETARIENS	
Tarte fine de légumes Légumes en différentes textures, émulsion à l'huile de noix du Moulin de Sévery	21
<b>Nasi Goreng</b> <i>Riz poêlé aux légumes, cacahuètes et œuf Bio frit</i>	22

<b>LES</b> P'TITS	Pâtes sauces à choix Sauce tomate, pesto de basilic ou bolo	14
GASTRONOMES	Steak haché de bœuf pommes de terre frites et légumes	18
	Chicken nuggets, pommes de terre frites et légumes	17

### LES DESSERTS

Les incontournables profiteroles à la vanille, sauce chocolat	12
Coulant au chocolat 64%manjari Valrhona, glace aux noix	16
Tarte tatin aux pommes, glace fior di latte	14
Café gourmand 5 pièces	12
Double crème de la Gruyère, meringue et coulis framboise	12
Crème brûlée au Grand Marnier et marrons confits	13

Renseignez-vous auprès de notre personnel pour les allergènes et la provenance des produits.

38.-