

Menu « du Marché »

Tartare de saumon à l'ail des Ours
et ses asperges

Oeuf poché « Florentine »

Magret de Canard sauce Balsamic
Déclinaison de légumes
Pommes « Champignons »

Tiramisu aux fruits rouges

Menu complet : 68frs

Menu avec une entrée en moins : 60frs

Plat principal et son dessert : 50frs



Menu « Dégustation à l'asperge »

Saladine de gambas lardées au bacon
et ses asperges

Conchiglioni farci à la mousse d'artichauts
Fricassée d'asperges
Sauce au Parmesan

Feuilleté d'asperges et ses morilles

Médailillon de Bœuf et son jus corsé aux truffes
Garniture printanière aux asperges

Tartare de fraises en cage dorée
et sa glace citron basilic

Menu complet : 88frs

Menu avec une entrée en moins : 75frs

Ce menu est servi dès 2 personnes

Provenance :

Asperges de Saillon, Maurice Dussex
Asperges de Fully, René-Claude Arlettaz,

Les suggestions d'asperges

Salade de gambas lardées au bacon
et ses asperges
24frs en entrée
36frs le plat

Feuilleté d'asperges et ses morilles
25frs en entrée
39frs le plat

Les asperges servies sur assiette avec en
accompagnement soit de la vinaigrette, de la
mayonnaise ou de la sauce hollandaise
27frs en entrée
40frs la portion

L'assiette de jambon du Pays
13frs ½ portion
19frs l'assiette

L'assiette de « Tipo Parme »
15frs ½ portion
21frs l'assiette

Par un arrivage quotidien, nous vous garantissons
une qualité d'asperges valaisannes de grande
fraîcheur

Nbs entrées froides

Tartare de saumon à l'ail des Ours
et ses asperges
24frs

Carpaccio de Boeuf « printanier »
22frs

Salade « Gourmande »
Déclinaison de gambas, saumon fumé, magret de
canard fumé, sot l'y laisse, maquis de foie gras
25frs

Nbs entrées chaudes

Oeuf poché « florentine »
19frs

Velouté d'asperges
11frs

Nbs poissons

Filet de bar au beurre blanc
40frs

Pavé de saumon au Basilic
39frs

Gambas poêlée au Curry rouge (décortiquées)
38frs

Nbs viandes

Magret de Canard sauce Balsamic
38frs

Tartare de Boeuf coupé au couteau
38frs

Médailon de Boeuf et son jus corsé aux truffes
45frs

Filets mignons de porc aux Morilles
40frs

En garniture de nos plats, nous vous proposons
à choix
des pommes frites, du riz, des pâtes,
des pommes « Champignons »
ou une galette de pommes terre



Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes
questions d'intolérances alimentaires et d'allergies.



Douceurs

Farandole de desserts
14frs

Chaud froid aux baies des bois
11frs

Tartare de fraises en Cage dorée
et sa glace citron basilic
(notre dessert star du moment)
12frs

Crème brûlée de saison
12frs

Tiramisu aux baies des bois
11frs

Mousse au chocolat et son coulis de framboises
10frs

Déclinaison de fromages d'alpages sur ardoise
et son pain de seigle
½ assiette 8frs
Assiette 14frs



Nbs coupes de glaces

Sorbet Abricotine «Morand»
14frs

Sorbet Williamine «Morand»
14frs

Coupe «Café glacé»
Glace mocca, café, et crème chantilly
12frs

Coupe «Danemark»
Glace vanille, sauce de chocolat chaud,
crème chantilly
12frs

Coupe «Jacques»
glace vanille, salade de fruits frais
crème chantilly
12frs

Boule de glace ou sorbet selon votre choix
vanille, fraise, mocca, chocolat, pistache, caramel,
citron, abricot, poire, cassis,
williamframboise, mangue

3frs la boule de glace

Supplément de crème chantilly
1,50frs