



**MENU DEGUSTATION**  
**« Une expérience épicurienne »**  
**Menu en 4 services pour l'ensemble de la table**

TASTING MENU  
« An epicurean experience »  
4-courses menu for the whole table

**95CHF**

**Je signale mes allergies**  
**I inform about my allergies**



## ENTRÉES

- Tartare de Bar crème citronnée, radis en pickles et coriandre, sorbet mangue au poivre noir** 27  
Sea Bass tartare with lemon cream, pickled radishes and cilantro, mango sorbet with black pepper
- King crabe à l'huile de sésame, riz à sushi croustillant, vinaigrette curry pel, avocat flambé** 28  
King crab with sesame oil, crispy sushi rice, pel curry vinaigrette, avocado flambé
- Tomates de la région marinées au basilic thaï et vieux balsamique, glace burrata fumée, huile de pistache** 24  
Local tomatoes marinated in Thai basil and aged balsamic, smoked burrata ice cream, pistachio oil
- Foie gras marbré au sirop de Galabé, fruits rouges et gingembre, tatare de mûres, brioche** 34  
Marbled foie gras in Galabé sugar cane syrup, red fruits and ginger, blackberry tartare, brioche
- Bœuf limousine vaudoise à la flamme, échalotes au barbecue, haricots verts grillés à l'huile de cacahuète** 26  
Limousine beef from Vaud flame grilled, barbecued shallots, green beans grilled in peanut oil



**Je signale mes allergies  
I inform about my allergies**

**PLATS**

- Saint Pierre au barbecue, asperges vertes aux pralinés maison, tartare de tomates Green zebra, thym, citron, sabayon aux herbes fraîches** 50  
Saint Pierre barbecued, green asparagus with homemade pralines, green zebra tomato tartare, thyme, lemon, sabayon with fresh herbs
- Rouget farci aux gambas et chorizo ibérique, courgettes violons au grill, jus d'arêtes au curcuma, crème de piquillos** 47  
Red Mullet stuffed with prawns and Iberian chorizo, grilled curly zucchini, turmeric fish reduction, piquillos pepper cream
- Cannellonis gratinés au vieux parmesan, courgettes et caviar aubergine du pays, émulsion champignon** 40  
Cannelloni gratin with aged parmesan, zucchini and local eggplant caviar, mushroom emulsion
- Cochon de lait du Valais, crème de petit pois, sauce à l'échalote fumée, encornets grillés** 52  
Valais suckling pig, cream of peas, smoked shallot sauce, grilled squid
- Côte de veau pour 2 personnes, polenta crémeuse, girolles en condiment, sauce diable** 130  
Veal ribs for two, creamy polenta, chanterelle condiment, devil sauce

**VEGAN**

- Légumes de printemps au shiso, riz japonais vinaigré, avocat au bbq** 34  
Spring vegetables, rice, avocado grilled in bbq



**Je signale mes allergies  
I inform about my allergies**

## **DESSERTS**

<b>Fraises marinées au basilic pourpre, crémeux citron, sorbet fromage blanc</b> Strawberries marinated in purple basil, lemon cream, cottage cheese sorbet	<b>18</b>
<b>Abricots du Valais au miel vanillé de la Réunion, gaufre toastée, glace au lait</b> Valais apricots with Réunion Island vanilla honey, toasted waffle, ice cream	<b>18</b>
<b>Framboises à l'estragon, financier pistache, sorbet framboise balsamique</b> Raspberries with tarragon, pistachio "financier", raspberry balsamic sorbet	<b>18</b>
<b>Gâteau au chocolat 66%, glace au lait amande</b> Black chocolate cake 66%, almond milk ice cream	<b>18</b>



**Je signale mes allergies  
I inform about my allergie**