



MENU DEGUSTATION SURPRISE

109

**Menu en 4 services
pour l'ensemble de la table**

TASTING MENU AS A SURPRISE
4-course menu
for the all table

ENTRÉES

Tartare de Bar, crème citronnée, radis en pickles et coriandre 27
Sea Bass tartare, lemon cream, pickled radish and coriander

Truite marinée à notre Savora, betteraves au Xérès et gingembre, crispy d'oignon 24
Trout marinated in our Savora, beets with Sherry and ginger, crispy onion

Foie gras au barbecue et son bouillon épicé, céleri et Cresson de fontaine 32
Barbecued foie gras, spiced broth, celery and watercress

Tarte fine aux oignons et champignons, truffe noire et Guanciale 22
Tart of mushroom and onion, black truffle and Guanciale

Minute de boeuf Black Angus, jaune d'œuf confit au vinaigre de riz, avocat et basilic Thaï 30
Black Angus beef, confit yolk, avocado and Thai basil

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



POISSONS

- Cabillaud confit, tombée de poireaux, pomme de terre, sauce à l'orange** 44
Fried cod, leeks, potatoes, orange sauce
- Saint Jacques rôties, risotto de céleri et pomme verte, émulsion de cidre** 44
Roasted scallops, celery and green apple risotto, cider emulsion
- Turbot Meunière, carbonnara de blettes, sarrasin soufflé et lard paysan** 46
Meunière style Turbot, chard carbonnara, buckwheat

VIANDES

- Volaille de Gruyère rôtie au genièvre, panais glacé et kumquats, sauce diable** 46
Chicken from Gruyère roasted with juniper, glazed parsnip and kumquats and a devil's sauce
- Filet de Bœuf Black Angus Suisse, carottes au sautoir, oignon au barbecue, sauce truffée** 62
Swiss Black Angus beef fillet, sauteed carrots, barbecued onion, truffle sauce
- Joues de cochon confites, choux de Bruxelles braisés, pistache, crème de lentilles** 45
Confit pork cheeks, braised brussel cabbage, smoked lentil cream

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



Sélection de Fromages
Selection of Cheeses

19

DESSERTS

Ananas Victoria au rhum, éclat de madeleine et sorbet coco 17
Victoria pineapple flambéed with rum, madeleine smash and coconut sorbet

Poire pochée à la Williamine, mousse chocolat Tannea, glace au lait 17
Poached pear with Williamine, Tannea chocolate mousse, ice cream

Meringue aux agrumes, crémeux marron, sorbet Yuzu 17
Citrus meringue, chesnut cream, yuzu sorbet

Mille et une feuilles, crémeux vanille, praliné noisette 17
Mille et une feuilles, vanilia cream, hazelnut praliné

VÉGÉTARIEN

Tarte fine aux oignons et champignons, truffe noire, émulsion d'herbes fraîches 22
Tart of mushroom and onion,
black truffle and fresh herb emulsion

VEGAN

Betteraves multicolores et pommes en salade, vinaigrette Xérès et gingembre, crispy d'oignon, sorbet pommes 20
Beetroot and apple salad, Sherry and ginger vinaigrette,
crispy onion and apple sorbet

Butternut rôtie au miel de forêt et coriandre, riz japonais vinaigré, avocat au barbecue, sauce shiso 36
Honey roasted butternut, coriander, rice, barbecue avocado, shiso sauce

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



LA TABLE DU CHEF

**Une experience culinaire unique à Verbier
Menu 6 services pour maximum 5 personnes**

THE CHEF'S TABLE

Unique gourmet experience in Verbier
Menu of 6 servings pour maximum 5 guests

Menu seul / Only menu
Accord mets et vins / With wine pairing

**175
250**

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