



MENU 3 PLATS

*Nous vous remercions de choisir un menu 3 plats qui sera le même pour l'ensemble des convives et qui sera facturé 40fr par personne.
Disponible à partir de 10 personnes.*



MENU 3 PLATS

ENTRÉES FROIDES

- Tartare de légumes croquants, vinaigrette acidulée, crostini à la tapenade
- Asperges en vinaigrette de pignons de pin, oeuf parfait, chips de lard*
- Carpaccio de melon, roquette, jambon crus d'ici, parmesan croquant*
- Terrine de campagne maison, moutarde à l'abricot, pain grillé

ENTRÉES CHAUDES

- Cappuccino menthe-petits pois, émulsion au chèvre*
- Croustillants au fromage d'Anniviers, pesto, rampont
- Poire rôtie au Bleuvalais, mesclun, vinaigrette aux fruits à coque
- Tourte Valaisanne façon choléra

POISSONS DE MER & LAC

- Cabillaud en croûte de chorizo, tagliatelles de légume, émulsion citronnée
- Pavé de saumon rôti, pesto, écrasé de pommes de terre
- Brochette de gambas marinées, tagliatelles de légumes
- Filet de dorade grillé, mousseline de carottes, vinaigrette de lentilles corail

VIANDES

- Confit de canard maison, embeurrée de fèves à l'ail confit, jus de viande corsé
- Ballotine de volaille champêtre, mousseline de pommes, tomates cerise confites
- Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne cuit en basse température, galette croustillante au maïs
- Paleron braisé à la syrah, carotte à la sauge, polenta crémeuse

DESSERTS

- Salade de fruits frais parfumée à la menthe-verveine
- Panna cotta pistache, compote d'abricots rôtis*
- Carpaccio d'ananas infusé à la menthe, chips d'ananas, glace
- Duo de mousse au chocolat

* En saison