

Les Entrées

*Cœur de sucrine aux herbettes et
Graines de céréales torrifiées,
Vinaigrette « Esthi »
Sfr. 20.-*

*Oeuf mollet de la Ferme d'Icogne,
Quinoa et ratatouille
Sfr. 24 .-*

*Féra du Lac de Morat au sel et fumé,
Gaspacco aux herbes anisées
Sfr. 26 .-*

*Sérac d'alpage, haricots verts, tomates,
Lard sec et herbes de montagne
Sfr. 24 .-*

*Gambas à l'escabèche d'épices,
Riz vénéré
Sfr. 30.-*

Les Suites

*Filet de bar rôti « Méditerranéenne »
Sfr. 50 .-*

*Côte de veau, chanterelles et
Œil-de-Perdrix
Sfr.55 .-*

*Pressé d'agneau Valaisan de Damien Jeannerat,
Tomate confite et
Frégola sarde
Sfr.48 .-*

*Filet de bœuf du Pays sauce Chimichurri,
Condiment échalote
Frites fraîches "Maison" au sel d'épices
Sfr. 55.-*

En Accompagnement

***Cassolette de légumes de saison
Au beurre ou à l'huile d'olive
Fleur de sel et ciboulette
Sfr. 15.-***

***Frites fraîches "Maison" au sel d'épices
Sfr. 15.-***

***Croquettes de pomme de terre au serpolet et romarin
Sfr. 15.-***

Enfants (– de 12 ans)

***Blanc de poulet fermier poché, rôti, frites fraîches
Sfr. 25.-***

***Filet de poisson (selon arrivage),
Braisé au jus de barigoule citronné
Sfr. 25.-***

Fromage

***Notre sélection de fromages du Pays
Sfr. 16.-***

Les Desserts

***Fraises, crème ivoire, huile d'olive et
Basilic
Sfr. 17.-***

***Chocolat glacé, lait de sapin
Sfr. 17.-***

***Cocktail "Granita" alcoolisé aux framboises
Sfr. 17.-***

***Sorbets et glaces "Maison" du moment
Sfr. 6.- le pot***