



LES ENTREES

Cœur de sucrine aux herbettes
Graines de céréales torrifiées, Vinaigrette « Esthi »
« Sucrine » lettuce heart with herbs and roasted cereal seeds
« Esthi » dressing
Sfr. 22.-

Aubergine "Caponata", sérac d'Alpage et focaccia
Eggplant "Caponnata", Alpage serac and focaccia
Sfr. 27.-

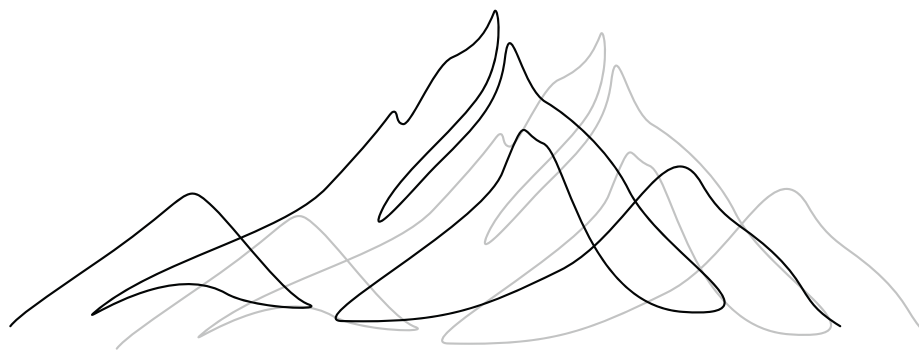
Croquettes de sandre au safran,
Haricot coco et vierge d'olives à la livèche
Pike-perch croquettes with saffron,
Coco beans and virgin olive oil with lovage
Sfr. 31.-

Truite de Vionnaz au sel d'agrumes,
Aguachile au verjus de Corin
Vionnaz trout with citrus salt,
Aguachile with Corin verjuice
Sfr. 32.-

Tartare de boeuf dans le filet
Racines rouges et graines de moutarde
Beef fillet tartare, red roots and mustard seeds
Sfr. 35.-



LES SUITES



Suprême de volaille à l'herbe royale,
Fabacées aux oignons nouveaux et abricots au serpolet

Sauce barbecue

*Chicken supreme with royal herbs,
Legumes with spring onions and apricots with wild thyme
Barbecue sauce*

Sfr. 51

Filet de bar rôti au jus de bouillabaisse,
Salade de fenouils à la rouille et condiments
*Roasted sea bass fillet with bouillabaisse sauce,
Fennel salad with rouille and condiments*

Sfr. 60.-

Filet de bœuf du Pays rôti à la moelle
Carotte fumée, rösti aux oignons et chimichurri

*Roast beef fillet with bone marrow
Smoked carrots, onion rösti, and chimichurri*

Sfr. 60.-

Magret de canard rôti à la sauge et crème de cassis,

Courgettes trompettes à l'origan.

Croquette de patate douce à l'Harissa

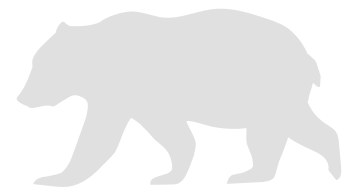
*Roasted duck breast with sage and blackcurrant cream,
Trumpet zucchini with oregano.*

Trumpet zucchini with oregano.

Sweet potato croquette with harissa.

Sfr. 55.-

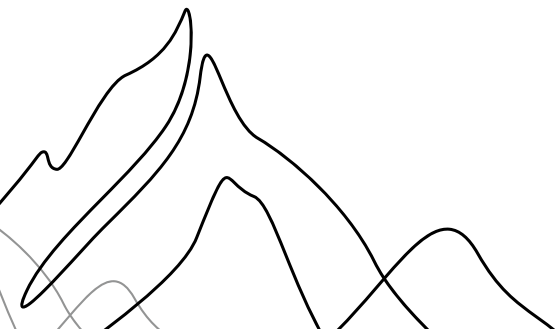
EN ACCOMPAGNEMENT

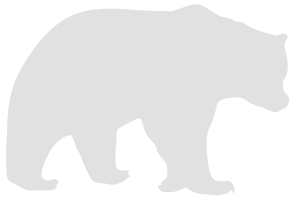


- Mousseline de pomme de terre au beurre et fleur de sel.
Potato mousseline with butter and salt Sfr. 15.-
- Frites fraîches « Maison » au « Sel des Ours »
« Home made » fresh fries Sfr. 15.-
- Carottes et cébettes snackées au persil plat
Sautéed carrots and spring onions with flat-leaf parsley Sfr. 17.-
- Fabacées et courgettes trompettes sautées aux amandes grillées
Sautéed legumes and chanterelle courgettes with toasted almonds Sfr. 17.-
-

LES ENFANTS (-12ANS)

- Blanc de poulet fermier poché, rôti, frites fraîches et légumes
Roasted farm chicken fillet, Fresh fries and vegetables Sfr. 29.-
- Filet de poisson (selon arrivage), Braisé au jus de barigoule citronné
frites fraîches et légumes Sfr. 29.-
Fillet of fish (day's catch) Braised with lemon barigoule juice
Fresh fries and vegetables





FROMAGES

Notre sélection de fromages du Pays, Confiture des Vieux Garçons
Our selection of cheeses from Switzerland, « Vieux Garçon » jam
Sfr. 21.-

LES DESSERTS

Fraise, Verveine et Oxalys
Strawberry, Verbena and Wood Sorrel
Sfr. 18.-

Millefeuille cerise, pistache et chocolat ivoire
Cherry, pistachio and white chocolate mille-feuille
Sfr. 18.-

Cocktail glacé Valaisan 2.0 | Abricot-Abricotine
Valais Cocktail 2.0 | Apricot-Abricotine
Sfr. 20.-

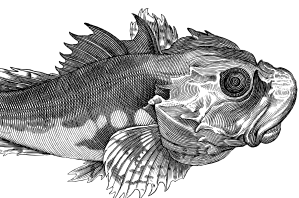
Sorbets et glaces “Maison” du moment
« Home-made » sorbets and ice-creams
Sfr. 7.- le pot

LA BOUILLABAISSE

*La Bouillabaisse aux poissons de roche
en 3 services*

« comme on l'aime à Marseille »

min 2 personnes



Sfr. 100.- par personne

(uniquement sous réservation 48 h à l'avance)

LE MENU BISTRONOMIQUE

LE MENU BISTRONOMIQUE EN 4 ÉTAPES

SFR. 110.-

RETOUR DU MARCHÉ

MENU DU MARCHÉ EN 3 SERVICES

SFR. 65.-

MENU DU MARCHÉ EN 3 SERVICES

SFR. 89.-

AVEC ACCORD METS & VINS EN 2 VERRES

MENU UNIQUE SERVI LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS - LES
MODIFICATIONS DU MENU PEUVENT ENTRAINER UN SUPPLÉMENT

Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végétarien

**Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher
une réaction allergique ou intolérances Nos viandes et poissons proviennent de Suisse, France et Irlande**

All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version

*On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or
intolerance The meat and fishes are produced in Switzerland, France et Ireland*