

## NOS PETITS PLATS À PARTAGER



## LE POTAGER

Butternut caramélisée au miel de romarin, chèvre et cumin 20

Topinambour fumé à la japonaise, crème au miso 20

Gnocchis à la betterave, émulsion iodée au prosecco Jaya 22

Polenta croustillante à la truffe noire, croquant de légumes 26 (4 pces\*)



## NICE TO MEAT YOU

Tacos de Cochinita Pibil, fromage de Oaxaca 21 (3 pces\*)

Os à moelle gratiné à l'ail et aux fines herbes 23

Gyozas au confit de Canard et gambas 20 (4 pces\*)

Handroll au Wagyu, shiso, chou rouge mariné 24 (2 pces\*)



## CÔTÉ MER

Bao bun à l'encre de seiche, poulpe rôti et kimchi 20 (2 pces\*)

Tartare de Thon épicé, riz croustillant 24 (4 pces\*)

Ceviche de Loup de mer, coco et patate douce 24

Huîtres chaudes façon Taratata 28 (4 pces\*)

\* disponible à la pièce en supplément  
Supplément de truffe noire Melanosporum 5chf/g

## NOS GROSSES PIÈCES À PARTAGER

30 À 45 MINUTES DE TEMPS DE CUISSON



Côte de Bœuf "Grand Cru", maturée (1kg)	200
Châteaubriand "Grand Cru" maturé, en croûte d'herbes & poivres (400/800g)	110/220
Entrecôte de Boeuf "Grand Cru", maturée (500g)	115
Entrecôte de Wagyu japonais A5, au grill (250/500g)	140/280
Côte de Veau marinée à la truffe noire (800g)	160
Sole meunière de Bretagne servie avec son beurre meunière (1kg)	140

Supplément de truffe noire Melanosporum 5chf/g

## GARNITURES



Frites aux épices cajun	8
Frites de patate douce au zaatar	8
Mousseline de pommes de terre	10
Mousseline truffe	14
Cocotte du maraîcher	12
Salade gourmande	8

## SAUCES



Béarnaise	6
Chimichurri	6
Beurre Café de Paris	6
Mayonnaise truffe	8
Jus corsé	8
Sauce Périgourdine	12

Légende : Végan Gluten Lactose Fruits à coques

Sole et Loup de mer FAO27 /Crevettes Vietnam / Poule FAO34 / Bœuf Veau Porc Volaille Suisse / Canard Hongrie / Wagyu Japon /Pain Suisse

## MENU DÉCOUVERTE

A PARTAGER POUR TOUTE LA TABLE  
Disponible jusqu'à 21h00

Amuse-bouche

\*\*\*

Ceviche de Loup de mer,  
coco et patata douce

\*\*\*

Topinambour fumé à la  
japonaise, crème au miso 

\*\*\*

Polenta croustillante à la truffe  
noire, croquant de légumes 

\*\*\*

Bao bun au Poulpe rôti,  
pickles de concombre 

\*\*\*

Gyozas au confit de Canard  
et gambas 

\*\*\*

Handroll au Wagyu, shiso  
pourpre et chou rouge

\*\*\*

Pré dessert

\*\*\*

Potimarron en textures,  
marrons rôtis 

85/pers.

## LE COIN ENFANT



Spaghetti Bolognaise   
16

Filets de Poulet croustillants, frites,  
salade   
18

## DESSERTS

Saint-Honoré à la tonka, pommes  
pochées, citron calamansi

15 

Potimarron aux épices,  
châtaignes en textures

15 

Mousse chocolat au Rooibos,  
grué de cacao

15 

## GLACES / SORBETS ARTISANAUX

Chocolat, vanille, potimarron,  
rooibos, amande amère

/

Coco, ananas piment,  
abricot, citron  
5.- boule

## AFTER DINNER



Le ski 10 shots  
classique / premium

70 / 110

La luge 24 shots  
classique / premium

140 / 210

Arbre de 6 Espresso Martini

100

Sorbet Valaisan / Coupe colonel

10