



Les Entrées

<i>Salade verte</i>	<i>9</i>
<i>Velouté de légumes</i>	<i>12</i>
<i>Tartare valaisan à l'orge perlé, huile de noix et vinaigre de framboise</i>	<i>18</i>
<i>Carpaccio de filet mignon de chevreuil au lard di Colonnata et truffe blanche d'Alba</i>	<i>26</i>
<i>Escalopes de foie gras de canard poêlées, poire caramélisée, pickles d'échalote et raisins secs</i>	<i>28</i>

Les Pâtes

<i>Fiocchetti al gorgonzola, julienne de viande séchée et dès de tomate fraîche</i>	<i>26</i>
<i>Raviolotti al Pecorino di Pienza e pinoli aux bolets</i>	<i>28</i>
<i>Ravioli à la truffe, stracchino stagionato et truffe blanche d'Alba</i>	<i>petite 30</i> <i>grande 45</i>
<i>Raviolotti à la polenta et montasio sauce au parmesan et zampone</i>	<i>25</i>

Les Plats

Steak tartare de boeuf et son bouquet de salade 36
pommes au four

Désossée de caille poêlée aux bolets 39
et polenta

Entrecôte de boeuf au beurre salé et 46
herbes italiennes (rassie sur os), pommes au four
et petits légumes

Rack d'agneau miel et thym sur son foin 48
pommes au four et petits légumes

Provenance de nos viandes
CH - F - AU - NZ

Les Desserts

<i>Coupe vermicelles de marron</i>	14
<i>meringue, glace vanille, crème double de la Gruyère</i>	
<i>Moelleux au chocolat et son sorbet poire</i>	14
<i>Crème brûlée aux saveurs du moment</i>	12
<i>Crumble aux pommes</i>	12
<i>Sorbet abricot ou poire et son eau-de-vie</i>	14

Glaces artisanales

Vanille, Chocolat, Mocca, Stracciatella

Sorbets

Abricot, Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Poire

La Boule : 4

supplément chantilly ou sauce chocolat : 2