

# Les entrées

Salade verte	8.-		
Salade mêlée	12.-		
Salade aux croûtons de chèvre	18.-		
Bruschetta, tomates en différentes textures Burrata et chips de pain	18.-		
Terrine de foie gras, pistache, abricot et cerise	26.-		
Saumon Swiss Alpine mariné à la coriandre Yaourt, concombre et crackers	24.-		
Maquereau cru et brûlé au chalumeau Crème de sésame, sauce teriyaki et petits pois	24.-		
Velouté de petits pois	14.-		
Ardoise valaisanne petite	18.-	grande	28.-
Ardoise de viande séchée petite	20.-	grande	32.-

# Les pâtes

Raviolis del Plin façon «Piémontaise» 22.-  
Truffe de Lens

Spaghetti de Gragnano aux vongoles 24.-  
Boutargue et citron

Garganelli aux cigales de mer et fèves 24.-

## Pour les Petits

Pâte : tomate, bolognaise, crème 12.-

Nuggets, frites, légumes 12.-

Poisson du jour, frites, légumes 12.-

Blanc de poulet, frites, légumes 12.-

Pour les « Grands » les pâtes sont aussi disponibles 20.-

# Les plats

Le tartare de bœuf 36.-

Coupé au couteau

Glace à la moutarde et caviar

Entrecôte de bœuf rassie sur l'os 4 semaines 50.-

Millefeuilles de pommes de terre, chanterelles

Groseilles et oignons rouges aigre-doux

Suprême de poulet rôti au beurre 36.-

Purée de pommes de terre, pois mange-tout

Oignons tiges et truffe de Lens

Fish & Chips 42.-

Filets de perche du Valais

Chips de légumes et mayonnaise au citron

Pavé de sériole parfumé aux herbes 36.-

Avec son jus et légumes du marché

# Fromage & desserts

Sélection de fromages de la région	14.-
Miel et oignons rouges caramélisés	
Cœur coulant à la noisette, et sa glace maison	14.-
Abricot en différentes textures	14.-
Amandine et meringue aux fleurs	
Panna cotta aux fruits rouges	14.-
Parfait au chocolat blond	14.-
Pignon de pin fraise et rhubarbe	
Palette de sorbets d'été	10.-
Glaces maison	4.-
Les glaces: Chocolat, Vanille, Noisette, Fior di latte de Lens	
Les sorbets: Citron vert, Framboise, Poire	