

Les suggestions du moment

By Chef Manghini et Chef Scialpi

Les entrées :

Velouté d'asperges de Saillon et menthe, chips de pain parfumées à l'ail et crème acidulée

Flan de carottes, pousse d'épinard frais juste poêlé à l'ail noir
mousse tiède de parmigiano reggiano 15.-

Oeuf BIO cuisson parfait 64° mousse tiède de parmesan parfumé à la truffe noire, et tagliatelle d'asperges vertes de Saillon crues et marinées 19.-

Les pâtes :

Fusilloni di Gragnano IGP asperges de Saillon, ail noire et burrata 26.-

Spaghetti di Gragnano IGP al dente 12min de cuisson et duo d'asperges de Saillon, e ricci di mare (corail d'oursin MA FA034) de la méditerranée 36.-

Le poisson et la viande :

Filet de maigre élevage GR C.B.T. mousse de pdt légèrement fumée et asperges faites au siphon, crumble d'amandes et olive taggiasche 38.-

Quasi d'agneau d'Irlande en croûte de Panko, mayonnaise d'asperges champignons « cardoncelli » juste poêlées, prune et jus à l'anis 42.-

Le coin gourmande :

Mille-feuille aux fraises Clary de France et chantilly à la vanille 13.-

SUGGESTIONS NON VALABLES AVEC LE PASSEPORT GOURMAND