

Les suggestions du moment

| | |
|--|------------------|
| Asperges blanches de Saillon servi avec mayonnaise à l'ail des ours et jambon cru d'Italie | 16. -28.- |
| Asperges vertes de Saillon mousse tièdes de parmigiano Reggiano au syphon et râpée généreuse de truffe noire fraîche de saison | 17.- 29.- |
| Chitarrine noires faites maison aux vongole veraci (FAO37) mijotée à l'huile d'olive extra vierge d'Italie, échalote, thym citronné, concassé de tomates | 27.- |
| Risotto Carnaroli DOP aux asperges vertes de Saillon et noix de St jacques juste poêlée au beurre clarifié | 31.- |
| Tataki de thon (FAO 77/87) en croute de sésame, mi-cuit sur carpaccio de tomates, Goma Wakame, creme de wasabi, et riz basmati | 36.- |
| Vitello tonnato comme au piémont cuisson lente sous vide à basse température, sauce tonnato faite maison frites e salade en garniture | 25.- 37.- |
| Pizza Positano by Beppe Pizza au bord fourrée de ricotta et zeste de citron, garni avec tomates Corbarino provola fumé, fiordilatte Galbani, basilic, huile d'olive extra vierge et un tour de Moulin à poivre | 25.- |