

Nos suggestions du moment

L'œuf du Pays cuisson parfait 64°, couronne de salade d'asperges vertes de Saillon marinée a la mélisse et lemon grass, queues de gambas ^{FA057} a la vapeur à l'ail noir 24.-

Asperges blanches de Saillon famille Dussex jambon cru du Valais IGP, mayonnaise à l'ail des ours 24.-/34.-

Asperges vertes de Saillon Famille Dussex deux œufs au plat et râpée généreuse truffe noire tuber Aestivum IT 24.-/ 34.-

Pici Senesi con la nana, pecorino Toscano e tartufo nero 29.-
Pates typiques de Sienne sauce à base d'effiloché de canette de barbarie mijotée 3 heures à feu doux avec ses légumes en brunoise, pecorino toscano, truffe noire Tuber Aestivum

Chitarrine noires à l'encre de seiche ^{FA034} maison, aux vongloes veraci ^{FA037}, mijoté à l'echalote, tomates frais et thym 29.-

Raviolis aux asperges, mousse de stracciatella di burrata, gel d'ail noir, quenelle de tartare de scampi ^{FA047} 34.-

Pavé de sérieole d'élevage ^{FA027} aux asperges vertes de Saillon couronne de riz basmati 37.-

Pizza GOURMET, burrata, bresaola et truffe noire 36.-
Tomates Corbarino des monts Lattari golf de Salerno, huile d'olive et à la sortie du four, burrata Galbani, bresaola de la Valtellina et râpée généreuse de truffe noire de saison Tuber Aestivum

Fraises Gariguettes ^{FR} double creme de Moleson et meringues 13.-