Nos suggestions du moment

L'œuf BIO Suisse cuisson parfait 64° mousse tiède au syphon de grana padano et râpé généreuse de truffe noire fraîche de saison **18.-**

Carpaccio de thon fumé FAO 87 **stracciatella di burrata, gel de lime, légumes en différentes textures, sur lit scarola riccia croquante** **34.-**

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

Asperges vertes de Saillon Famille Dussex deux œufs du pays au plat et râpée généreuse de 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

Raviolis aux asperges, mousse de stracciatella di burrata, gel d'ail noir, quenelle de tartare de scampi FAO47 **parfumé à la limette** **34.-**

Saumon BIO d'Irlande confit à 48° sauce Tzatziki et salade exotique **36.-**

Calamarata De Cecco al dente au demi-homard frais du Canada décortiqué mijotée aux échalote tomates cerise, huile d'olive et herbes du jardin 12min. de cuisson **39.-**

Vitello tonnato 3.0 comme au piémont, cuisson lente sous vide a basse température, sur lit de saladine de saison, sauce tonnato sans mayonnaise et pommes frittes **29.-/41.-**

Pizza « Torna a Surriento » **31.-**
Fiordilatte, caciotta al finocchietto del Caseificio 2 golfi di Massa Lubrense anchois mer cantabrique, scarola riccia, pomodorini semi dried, zeste de ciron

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 IGP de la Valtellina et râpée généreuse de truffe noire de saison Tuber Aestivum d'Italie

Fraises de Saillon marinées au sucre et jus d'orange, double crème de Moleson et crusched de meringues **13.-**