



Les Suggestions du moment

DEMI / ENTIER

Spaghetti De Cecco al dente aux vongole veraci (IT/NE) Cuisson minute 9 min. palourdes mijotées à l'échalote, ail, tomate fraîche, thym, persil, piment rouge, huile d'olive	21.-/33.-
Asperges vertes de Saillon, œuf du Valais cuisson parfaite 64°mousse tiède grana padano, et truffe noire Tuber Aestivum d'Italie	23.-/35.-
Asperges blanches des Saillon, jambon cru du Valais mayonnaise faite maison à l'ail des ours	25.-/37.-
Risotto Carnaroli DOP aux pointes d'asperges vertes de Saillon et noix de St. Jacques FAO61 poêlée au beurre clarifié, sel Maldon et zeste de bergamote	25.-/37.-
Saumon BIO <small>élevage FAO47</small> confit sous vide à 48° sauce Tzatziki, salade d'asperges vertes et mangue, sautés au gingembre, citron vert et perles de soja	26.-/38.-
Fritto misto di mare scampi* FAO27, calamars* FAO41, queues de gambas* FAO57 et courgettes en tempura, sauce tartare maison, salade de rucola et tomates	27.-/39.-
La pizza « GOURMET »	
Tomates Corbarino des montes Lattari, burrata de pouilles, Bresaola IGP et truffe noire Tuber Aestivum	34.-
Tartare de fraises et mangue double crème et meringue	13.-

* Produit surgelée

Les asperges viennent principalement du domaine Dussex Saillon, toutefois en cas de non-disponibilité nous utiliseront celles des Landes FR., demandez-nous la provenance