



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 de grana padano et truffe noire Tuber Aestivum d'Italie	23.-/35.-
Asperges blanches de Saillon, jambon cru du Valais mayonnaise faite maison à l'ail des ours de nos champs	25.-/37.-
Ravioloni* aux asperges et mascarpone sauce asperges et queues de crevettes* FAO57 décortiquées poêlées parfumé à ail noir	22.-/34.-
Risotto Carnaroli aux pointes d'asperges vertes de Saillon et noix de St. Jacques* FAO61 poêlées au beurre clarifié et zeste de bergamote	25.-/37.-
Vitello Tonnato comme au Piémont, cuisson s/vide à basse température sauce tonnata faite maison, petites légumes acidulées, servie sur un lit de saladine de saison et accompagne des frites (origine viande Suisse)	27.-/39.-
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 surgelé d'origine ou travaillé frais et surgelé selon les normes en vigueur