

MENU



ENTRÉES FROIDES

Terrine de pâté de campagne à la façon de mon grand-père (Le Miedzor, Stéphane Colliet)

Tataki de thon, aubergines fondantes & miso épicé (Momiji, Sébastien Brun)

Royal de foie gras au verjus, gravlax de magret au sel fumé, croûton de brioche façon pain perdu, gelée airelle-épine vinette (Le Guarda Golf, Ronan Gaillard)

Rillettes de Sandre au cresson de fontaine, oxalis et dentelles croustillantes au safran du Valais (Hostellerie du Pas de l'Ours, Franck Reynaud)

ENTRÉE CHAUDE

Les Ravioles Fior di Latte et sauge (Memphis, Grand Hôtel du Golf & Palace)

SUITES

Quenelle de brochet à la lyonnaise, riz pilaw (Le Miedzor, Stéphane Colliet)

Confit d'agneau du Pays à l'origan, citron confit et noisettes grillées (Hostellerie du Pas de l'Ours, Franck Reynaud)

Epaule de veau du Haut Valais confite 12 heures, jus au serpolet sauvage et poivre valle magna, mousseline de pomme de terre au beurre demi-sel d'Alpage (Le Crans Hôtel & Spa, Pierre Crépaud)

DESSERTS

Ille flottante façon oeuf à la neige sur lit de crème anglaise vanille (Le Miedzor, Stéphane Colliet)

Tomates datterino confites au calamansi, compotée de framboises et menthe poivrée (Momiji, Sébastien Brun)

La cerise en tartelette, biscuit moelleux amande, compotée griotte, ganache légère chocolat blanc-estragon (Le Guarda Golf, Ronan Gaillard)

La Panna Cotta au coulis de Fraises (Memphis, Grand Hôtel du Golf & Palace)

Ze shot des glaciers, sorbet qui fume à l'abricotine (Le Crans Hôtel & Spa, Pierre Crépaud)