

MENU VENT D'ANGE

LA GASTRONOMIE DÉCOMPLEXÉE BY CREPAUD AU CŒUR DES VIGNES

LE DÉBUT DE LA FAIM...

L'HUILE D'OLIVE DE NOTRE SÉLECTION
FLOCONS DE SEL À L'HUMAGNE

PREMIÈRE IMPRESSION

*

TARTARE DE VEAU AUX HERBETTES / SÉRAC DE BALAVAUD
OLIVES TAGGIASCA / SIROP DE TOMATE

*

CEVICHE DE SANDRE DU VALAIS / CONCOMBRE / GINGEMBRE
PICKLES D'OIGNONS ROUGES / AGRUMES

*

LANGOUSTINE JUSTE SAISIE / RHUBARBE / PÊCHE BLANCHE
AMANDES / RÉDUCTION DE CRUSTACÉ / SERPOLET SAUVAGE

*

SAUREZ-VOUS DÉCOUVRIR LE PARFUM ?

*

SUPRÊME DE VOLAILLE SWISS MADE CUISSON BASSE T° AU BASILIC
PASTÈQUE POÊLÉE AU POIVRE / YAOURT ACIDULÉ
PULPE DE FÈVES

*

FRAMBOISES / BOUGEONS DE SAPIN / SPÉCULOS / MASCARPONE

*

LE MONT BLANC SIGNATURE

MERINGUE CROQUANTE / FRAISE / SUREAU / VERVEINE /
CHOCOLAT BLANC

*

DERNIÈRES PETITES SUCRERIES & CAFÉ BY XALALA

155.- P.P. (HORS BOISSONS)

PROVENANCE VIANDE : SUISSE

PROVENANCE POISSON : VALAIS

PROVENANCE CRUSTACÉ : ATLANTIQUE