



Saveurs estivales



LES SALADES ET AUTRES METS FROIDS

Salade des Mayens

avec œuf de la ferme de Monteiller à Icogne (VS), croûtons, lardons, sérac d'alpage (VS) et fromage d'alpage

Entrée Plat

16.- 26.-

Tonato de dinde fermière

(IP-Suisse) crudités et
pommes frites Terroir Suisse

25.- 35.-

Carpaccio de viande séchée de bœuf de la race d'Hérens du Valais

de la boucherie Chez Léo aux
Haudères, style Bresaola, roquette,
huile de noix vaudoises du moulin
de Severy (AOP VD), vinaigre de
Modena, fleur de sel, rebibes de
la vallée de Binn (VS), chutney
d'abricots (VS), pommes virgules
aux herbes de montagne du Valais

26.- 38.-

Assiette "Saveur provençale"

ricotta (fromage frais de chèvre
de la famille Besson à Grimisuat),
huile d'olive et olives de Provence,
tapenades et sauces provençales,
jambon cru du Valais de la boucherie
Chez Léo aux Haudères, figues
fraîches, tomates, melon, pastèque
et herbes

38.-

TVA 8.1% incluse