



**La cuisine c'est quand les choses  
ont le goût de ce qu'elles sont**

Curmonsky (1872 – 1956)

## **Saveurs Automne – LA Selle**

Ce menu est servi pour **l'ensemble de la table**  
**Sur réservation uniquement ou selon l'affluence**

### **Les grignotages du Chef**

Retour de pêche & retour de chasse

ooooo

### **Cerf – le carpaccio de « l'étoile »**

Huile d'olives du Lazio - basilic et citronnelle

Petites chanterelles – copeaux de vieux Belperknolle

Condiments citron - baguette grillée – œuf de caille

**ou**

### **Foie gras de canard – poêlé**

Pommes et coings caramélisés au sirop à la bergamote

**ou**

### **Proposition du jour – selon l'humeur du Chef**

ooooo

### **LA Selle de chevreuil rôtie aux herbes du jardin à la vigneronne**

présentée sur plat - 1 service

Spätzli maison

Choux rouges – bruxelles

Pommes aïrelles – Bötzi AOP - marrons glacés

ooooo

### **Sorbet maison aux fruits du Valais**

Rafraîchi à l'eau-de-vie sur fruits à Morand© ou Dupont, Saxon

Langue de chat au chocolat

**ou**

### **Coings du coin au coing sans coin – le parfait glacé**

Coulis de petits fruits rouges

Pomponette au chocolat

Tuile pavot-sésame

**ou**

### **Fromages du Pays – le joli choix**

ooooo

o

Menu complet à **Fr. 120.-**

Supplément pour dessert & fromages **Fr. 12.-**

**Sous réserve de modifications**