

# MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2018 - 2019

*L'amuse bouche du chef: Royale de homard*

***Une coupe de champagne, D de Deveaux (offert)***

\*\*\*\*\*

*Foie gras de canard du Périgord cuit au gros sel  
et laqué à la gelée de poire william,  
Chutney de tomates vertes du jardin,  
pain de seigle Valaisan*

***Petite Arvine, Crettenand, Saillon - 2015 (7,90 chf le verre)***

\*\*\*\*\*

*Noix de Saint Jacques juste snackées,  
mousseline de courge à l'huile de truffe blanche,  
julienne de ricorée  
(disponible aussi en entrée seule ou en plat principal)*

***Calamin la Ronce, L. Fonjallaz - 2016 (7,80 chf)***

\*\*\*\*\*

*Mignons de filet de boeuf lardé,  
poêlé au poivre de Phu Quoc,  
sauce au porto rouge, légumes fanés glacés,  
pommes de terre confites à la graisse de canard*

***L'exception, Mourvedre 100% - 2007 (9.40 chf)***

\*\*\*\*\*

*Moelleux au chocolat au coeur de champagne*

OU

*Parfait glacé à la mandarine, suprême mariné au cointreau et  
gingembre, éclats de meringue aux zestes de citron vert*

***Une coupe de Révélation Rosé, L. Fonjallaz (11.00 chf)***

**Menu 4 plats 92.- chf (avec une seule entrée: 78.- chf)**

**Forfait vins: 30.- chf (ou 24.- si une seule entrée)**



RESTAURANT BAR LOUNGE