



LES MONTAGNARDS

*<< IL N'Y A PAS DE BONNE CUISINE SI AU DÉPART ELLE N'EST PAS FAITE PAR AMITIÉ
POUR CELUI OU CELLE À QUI ELLE EST DESTINÉE.>>*

JACQUES ZURBUCHEN

CHEF CUISINIER, (1950 - 2021)

DÉBUTER

LA SALADE DE JEUNES POUSSSES

TOMATES MULTICOLORES ET BASILIC
VINAIGRETTE ITALIENNE

12.00

LE MELON CHARENTAIS

EN SOUPE FROIDE VINAIGRÉE
ÉMULSION DE BASILIC ET TRANSPARENCE DE VIEUX BALSAMIQUE
TARTINE DE SALADINE ET JAMBON CRU DU VALAIS

18.00

L'ŒUF DE LA FERME LA BELLE LUCE CUIT À 63°C

DÉCLINAISON DE PETITS POIS AU CITRON CONFIT
CHANTERELLES DE CERNIAT ET CROUSTILLANT DE PAIN COMPLET
ÉMULSION DE PERSIL

18.00

LE VITELLO TONNATO

EN CARPACCIO CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
FINE TARTELETTE À L'ORIGAN ET CŒUR DE SUCRINE

24.00

LE THON ROUGE

MARINÉ COMME UN CEVICHE
FRAÎCHEUR D'AVOCAT, CITRON VERT ET JALAPENOS

24.00

POURSUIVRE

LE TARTARE

100% BŒUF SUISSE COUPÉ AU COUTEAU
FRITES FRIBOURGEOISES ET TOASTS
180GR 41.00 - 220 GR 45.00

LE RISOTTO

AUX FÈVES ET MORILLES
COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO
CRESSONNETTES, CITRON CONFIT ET NOISETTES CONCASSÉES
36.00

LA TRUITE DES FJORDS

À LA PLANCHA
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET TOMBÉE D'ÉPINARDS
VINAIGRETTE VIERGE AUX OLIVES TAGGIASCA
44.00

LA TAGLIATA DE BOEUF

PANZANELLA ET ROQUETTE AU PARMESAN
POMMES DE TERRE AU FOUR ET JUS DE VEAU AU VIEUX VINAIGRE
46.00

LES MORILLES FARCIES

LE CLIN D'OEIL DE MONSIEUR SUDAN
ACCOMPAGNÉS DE FRITES OU DE RIZ BASMATI
45.00

TERMINER

LA FRAÎCHEUR DE NOS MONTAGNES
GRANITÉ AUX HERBES DE LA VALLÉE
SPOOM À LA GRANDE GRUYÈRE ET CRÈME GLACÉE AU FROMAGE BLANC
15.00

LA MERINGUE PARFUMÉE AU SERPOLET
CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE
CROUSTILLANTS ET SORBET À LA CERISE
15.00

LE CHOCOLAT FRUITÉ
EN ENTREMET AUX AMANDES TORRÉFIÉES
GANACHE GUANAJA 70% ET SORBET FRAMBOISE
15.00

LE FROMAGE
ASSIETTE DE GRUYÈRE AFFINÉ 26 MOIS ET VACHERIN D'ALPAGE
FRUITS ET CONDIMENTS
15.00

PROVENANCE

LE THON
PHILIPPINES

LE BOEUF
SUISSE

LA TRUITE DES FJORDS
NORVÈGE

LE VEAU
SUISSE

LES OEUFS
SUISSE

