

# L'Atelier de *Mirto*

Carte servie à l'Atelier, exclusivement aux résidents de l'hôtel

Déjeuner entre 12h00 et 13h45

Dîner entre 19h00 et 22h00

Potage du jour selon marché	... 18
Soupe "montagnarde" à l'orge perlé et truffe noire	... 32
Mélange de salades croquantes et vinaigrette au citron	... 12
Œuf fermier en cassolette, pousses d'épinard, lardons et tomme de Verbier	... 28
Ceviche de saumon des Grisons, citron vert, coriandre, piment	... 34
Charcuterie et viande séchée de la vallée, fromages d'alpage et légumes au vinaigre	... 28
Risotto "Gran Riserva", courge butternut, romarin et prosecco (au moins 2 pers.) par pers.	... 28
Maccheroncelli au ragoût d'agneau "nez noir" du Valais	... 32
<i>Fondues aux fromages de la laiterie de Verbier :</i>	
Fondue "classique"	... 34
Fondue à la tomate	... 36
Fondue à la truffe noire	... 57
Filet de perche Loë, citron confit et chou romanesco	... 52
Poularde de Saint-Gall farcie, truffe noire, réduction de porto et racines d'hiver	... 54
Joues de porc braisées au vin rouge et au lard fumé, polenta gratinée	... 46
Tartare de bœuf traditionnel au couteau, toasts et pommes frites	... 46
Filet de bœuf du "Simmental" rassis rôti, échalotes confites au gamay	... 58
Sélection de fromages suisses	... 18
Espuma de yaourt de laiterie parfumé à la vanille, poires caramélisées	... 18
fondant au chocolat, cœur de glace à la vanille	... 18
Glaces et sorbets "maison" (la boule)	... 6
Dessert du jour	... 15