

Quelques propositions pour cet hiver

Truite arc-en-ciel en ceviche.

Gnocchi moelleux aux séracs d'alpage, consommé de chapon fermier

Gratin de salsifis fondants à la truffe noire melanosporum.

Risotto riserva au safran, effiloché de queue de bœuf et citron confit. (2 personnes)

Spaghetti monograno, guanciale de la vallée d'Aoste, piments, brocoli et vieux fromage d'alpage.

Sandre de nos lacs bagna cauda et fenouil fondant.

Omble chevalier, émulsion au citron confit, orge perlée sauté aux herbes.

Joue de porc fermier confite au pinot noir et lard fumé, polenta du Tessin croustillant.

Suprême de poularde pata negra de la Gruyère farcie, réduction de porto et truffe noire.

La pièce de bœuf swiss angus, jus réduit à l'échalote et humagne rouge, céleri rave.

Le carré de porc swiss grand cru rôti aux herbes, sauce aux piments d'Espelette et chou frisé. (2 personnes) Découpe à la table.

Sélection de fromages régionaux.

Fondant au chocolat noir, poire et gingembre.

Spuma au yogourt de laiterie parfumé à la vanille, sorbet fruits rouges.

Demi-sphère de chocolat blanc réglissé et orange sanguine.

Gaufres à la crème de caramel et beurre salé.

Ces propositions mettent en scène la saisonnalité des produits en valorisant les végétaux, les poissons de lac et les viandes du terroir selon marché.