



MENU

Nature et Cotillons



Notre menu a été imaginé le plus nature et florale possible,
pour terminer l'année en beauté
et surtout débiter la prochaine ... en belle et saine nature



Miss'Bull à la « Rosée de Coings »

Une fameuse création maison

◆

Amuse-Bouche du Nouvel An

◆

Terrine de Bouquetin Tapagoille et son mesclun de salade

Provenance Saillon et d'une Potagère qui est passée par ici !
Accompagné de son Gentil Blanc (Paien/Heida) de chez Didier Joris

◆

Filets de perches de Papa Willy au safran des vignes et son riz sauvage.

Pêché par le Papa de Jean-Blaise, notre propriétaire et pour le safran
Cueilli par Jean-Blaise et Juliane dans leurs vignes Bio de Saillon
Accompagné de son Trémys (Traminer, Petite Arvine, Johannisberg)
de chez Yann Comby

◆

Un coup du milieu ... « Fraîcheurs de pommes »

◆

Filet de Bœuf et sa sauce au Serpolet Gratin dauphinois et éventail de légumes.

Accompagné par Les Titans « Défi Noir » (Syrah, Cornalin, Diolinoir) de chez Provins

◆

Fromages de nos alpages

Ben de la Loutze et d'ailleurs
Accompagné de sa Syrah, Sélection Excelsus

◆

Trilogie « Tout Chocolat »

Une délicieuse fin de repas maison
Accompagné de son « Macrouge »

◆

Vins - Champagne - Café - minérales compris

CHF 135.--

Compris aussi ... la folle ambiance des Résistants !

Places limitées, réservations au 027 306 64 38

