

## Les Entrées



**Cœur de sucrine aux herbes et**

**Graines de céréales torrifiées, Vinaigrette « Esthi »**

«Sucrine» lettuce heart with herbs and Roasted cereals seeds

Sfr. 22.-



**Aubergines confites aux aromates de montagne**

**Crème de Buffalo, citron-sel et panisse**

Eggplant confit with mountain herbs

Buffala cream, lemon-salt and panisse

Sfr. 27.-



**Œuf de la Ferme d'Icogne cuit mollet,**

**Salade de courgettes trompettes aux olives et feuille de seigle**

Soft-boiled eggs from the Ferme d'Icogne,

Zucchini trumpet salad with olives and rye leaf

Sfr. 27.-

**Ceviche d'omble chevalier,**

**Jus perlé et tapioca aux herbes anisées**

Arctic char ceviche,

pearl juice and tapioca with aniseed-flavoured herbs

Sfr. 29.-

**Carpaccio de bœuf dans le filet,**

**Marinade de petits fruits et racines rouges,**

**Tomme de Lens**

Beef carpaccio in tenderloin,

Berry and red root marinade, Tomme de Lens

Sfr. 31.-

## Les Suites

**Atriaux d'agneau du Valais laqués au Génépi,**

**Pesto de roquette sauvage, risotto à la Syrah**

Valais lamb atriaux lacquered with Génépi,

Wild arugula pesto, syrah risotto

Sfr. 49.-

**Bar rôti, jus d'arêtes barigoule,**

**Gnocchis sardes aux artichauts, tomate et cébettes**

Roasted sea bass, barigoule fish bone sauce,

Sardinian gnocchi with artichokes, tomato and spring onions

Sfr. 59.-

**Filet de bœuf du Pays rôti à la moelle, carottes fumées,**

**Rösti aux oignons et chimichurri**

Roast fillet of local beef with marrow

Smoked carrots, onions rösti and chimichurri

Sfr. 59.-

**Carré de veau à la moutarde d'abricot et marjolaine,**

**Petit farci des berges du Rhône**

Rack of veal with apricot mustard and marjoram,

Small stuffing from the banks of the Rhône

Sfr. 56.-

**Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végétarienne**

**Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances**

**Nos viandes et poissons proviennent de la Communauté Européenne**

*All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version*

*On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance*

*The meat and fishes are produced within the European Community*

## ***En Accompagnement***

 ***Haricots verts aux oignons tiges***  
*Green beans with spring onions*  
Sfr. 17.-

 ***Carottes nouvelles rôties***  
*Roasted carrots*  
Sfr. 17.-

 ***Pommes dauphines au serpolet et origan sauvage***  
*« Pommes dauphines » with wild thyme and oregano*  
Sfr. 17.-

 ***Frites fraîches “Maison”***  
*« Home made » fresh fries*  
Sfr. 17.-

## ***Enfants ( – de 12 ans)***

***Blanc de poulet fermier poché, rôti,***  
***Frites fraîches et légumes***  
*Roasted farm chicken filet,*  
*Fresh fries and vegetables*  
Sfr. 29.-

***Filet de poisson (selon arrivage),***  
***Braisé au jus de barigoule citronné***  
*Filet of the catch of the day*  
*Braised with lemon barigoule juice*  
Sfr. 29.-

## ***Fromage***

 ***Notre sélection de fromages du Pays,***  
***Confiture des Vieux Garçons et crackers***  
*Our selection of cheeses from Switzerland,*  
*“Vieux Garçon” jam and crackers*  
Sfr. 21.-

## ***Les Desserts***

***Nougat glacé au Miel de Chermignon et nougatine au sarrasin***  
***Tartare de fraises à l’huile d’olive et citron confit***  
*Iced nougat with Chermignon honey and buckwheat nougatine*  
*Strawberry tartar with olive oil and preserved lemon*  
Sfr. 19.-

***Abricots, chocolat et bourgeons de sapin***  
*Apricots, chocolate and fir buds*  
Sfr. 19.-

***Coupe glacée “espresso Martini”***  
*Espresso Martini ice cream sundae*  
Sfr. 19.-

***Sorbets et glaces “Maison” du moment***  
*“Home-made” sorbets and ice-creams*  
Sfr. 7.- le pot

**Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végan**

**Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances**

**Nos viandes et poissons proviennent de la Communauté Européenne**

*All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version*

*On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance*

*The meat and fishes are produced within the European Community*

# *Le plat « Signature » du Chef*

*Ma Bouillabaisse en 3 services « comme on l'aime à l'Estaque »*

*min 2 personnes*

*Sfr. 100.- par personne*

*uniquement sous réservation 48 h à l'avance*

**Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végétan**

**Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances**

**Nos viandes et poissons proviennent de la Communauté Européenne**

*All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version*

*On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance*

*The meat and fishes are produced within the European Community*