

Menu du 75<sup>ème</sup>

30 avril 2022

## Le printemps en Valais

Un crémeux printanier aux crucifères et aux inflorescences de camomille,  
rillette de perchettes de Rarogne et un velouté soyeux à l'herbe royale



Un cube éclatant au foie gras de canard lustré au cornalin et aux baies sauvages,  
croustillants aux épices et aux poires du Valais  
et une brioche toastée au miel de mélèze



Les joues de veaux confites aux morilles fraîches  
et aux asperges vertes et blanches de Saillon,  
pétales d'oignons rouges en pickles et des crosques d'agria



Les fromages de la laiterie d'Anniviers affinés, accords de condiments fruités



Une fantaisie aux fraises Garigette de la plaine du Rhône  
sur un sablé déstructuré, confit de citrons verts, velours au chocolat blanc  
et une glace à la vanille de Madagascar



Les mignardises et chocolats

Menu du 75<sup>ème</sup>

30 avril 2022

## Le printemps en Valais

Un crémeux printanier aux crucifères et aux inflorescences de camomille,  
rillette de perchettes de Rarogne et un velouté soyeux à l'herbe royale



Un cube éclatant au foie gras de canard lustré au cornalin et aux baies sauvages,  
croustillants aux épices et aux poires du Valais  
et une brioche toastée au miel de mélèze



Les joues de veaux confites aux morilles fraîches  
et aux asperges vertes et blanches de Saillon,  
pétales d'oignons rouges en pickles et des crosques d'agria



Les fromages de la laiterie d'Anniviers affinés, accords de condiments fruités



Une fantaisie aux fraises Garigette de la plaine du Rhône  
sur un sablé déstructuré, confit de citrons verts, velours au chocolat blanc  
et une glace à la vanille de Madagascar



Les mignardises et chocolats

RESTAURANT

DIDIER DE COURTEN



RESTAURANT

DIDIER DE COURTEN

