



Menu de la Fête des Mères

Dimanche 10 mai 2026 dès 12h00

Tartare de saumon aux agrumes parfumé à l'aneth

Asperges blanches de Saillon – jambon de Parme

Mayonnaise aux herbes fraîches

Carré de veau rassis sur l'os – sauce morilles

Pommes de terre nouvelles rissolées au romarin

Bouquet de légumes

Verrine de fraises du Valais au spéculoos



74.-





Asperges blanches - Production Max Spycher - Saillon

	Entrée	Plat
Crème d'asperges à la julienne de jambon cru	Fr. 10.50	
Asperges tièdes de Saillon Sauce mayonnaise parfumée au persil plat	Fr. 26.50	Fr. 37.50
Asperges tièdes de Saillon - jambon de Parme Sauce mayonnaise parfumée au persil plat	Fr. 27.50	Fr. 40.50

Nos gourmandises

Salade de crevettes Black Tiger et saumon fumé Saumon fumé - câpres - oignons - crevettes Black Tiger Saladine de saison	Fr. 19.00	Fr. 28.50
Chèvre frais de Grimisuat Rondelles de tomates grappes - huile d'olive au basilic Duo d'asperges - saladine de saison		Fr. 22.00
Carpaccio de bœuf - Duo d'asperges Tomates séchées - basilic - huile d'olive vierge Pain de campagne grillé - pommes frites	Fr. 24.00	Fr. 35.00
Ravioles aux asperges Sauce aux morilles à la crème Poêlée d'asperges blanches et vertes		Fr. 37.00
Risotto parfumé au safran Crevettes Black Tiger - poêlée d'asperges blanches et vertes		Fr. 39.50
Filet mignon de porc - sauce morilles Poêlée d'asperges blanches et vertes Pommes allumettes Saladine de saison en entrée		Fr. 39.50
Rack d'agneau - beurre Café de Paris Poêlée d'asperges blanches et vertes Pommes allumettes Saladine de saison en entrée		Fr. 47.00