



Entrées - 12

Potage du marché aux légumes

Seasonal vegetable soup

Ou

Tartare de Saumon, vinaigrette mangue-passion, éclats de cranberry

huile aux herbes

Salmon tartare, mango & passion fruit vinaigrette, cranberry

herb oil

Ou

Butternut braisé, crème de ricotta, éclats de châtaigne grillés

Braised butternut squash, ricotta cream, roasted chestnut

Plats - 23

Burger, pain brioché, sauce maison, cheddar, frites de patate douce

Brioche burger, homemade sauce, cheddar cheese, sweet potato fries

Ou

Saumon rôti, risotti mijotés au cajun, oignons verts et épinards

Roasted salmon, cajun-simmered risotti, spring onions and spinach

Ou

Dhal de lentilles corail aux épices douces, patates douces, coriandre

riz basmati

Red lentil dhal, aromatic spices, sweet potatoes, fresh coriander

basmati rice

Entrée + Plat - 29

Starter + Main Course - 29

Propositions du chef

Onde Latine – Bar En Tiradito & Mangue Ardentes – 24

Crudo de bar de Corse, crémeux de mangue au piment doux, jardin de petits légumes en pickles et coriandre fraîche.

Corsican sea bass crudo, sweet chili mango cream, pickled garden vegetables and fresh coriander.

Butternut en habit d'épices – 24

Cœur braisé, fine sauce de châtaignes torréfiées, condiment de poire infusé à la vanille.

Braised butternut squash heart, roasted chestnut sauce, vanilla-infused pear condiment.

Suprême de pintade en harmonie d'automne – 45

Doucement confit, morilles étuvées, crème de céleri-rave à la Tonka, émulsion au vin jaune du Jura.

Slow-confit guinea fowl with stewed morels, celeriac cream with Tonka bean, and a Jura vin jaune emulsion.

L'Automne en éveil des sens – 34

Risotto de petit épeautre, champignons, vieux gruyère & poire.

Spelt risotto with mushrooms, aged Gruyère and pear.

Burger du Chaman & Valaisan – 34

Pain bagnat artisan, boeuf de nos pâturages snacké, Raclette de Bagnes AOP, sauce signature et frites à fleur de sel

Artisan pain bagnat, local grass-fed beef, Raclette de Bagnes AOP, signature sauce and fleur de sel fries

Fondue Chinoise & Bœuf Maturé (min 2 personnes) – 49

Bouillon de légumes corsé, viande de bœuf marinée aux épices et bœuf maturé, farandole des sauces maison & pommes frites

Rich vegetable broth, spice-marinated beef and aged beef, selection of house sauces & fries

Fondue Molligan & Canard (min 2 personnes) – 49

Bouillon de légumes corsé, viande de canard et bœuf assaisonnés et marinés aux épices, farandole des sauces maison & pommes frites

Rich vegetable broth, spice-marinated duck and beef, selection of house sauces & fries