

## LES SUGGESTIONS ITALIENNES

### *En route vers l'Italie*

#### LA CROISÉE DES CHEMINS (ENTRÉES)

Dos de bar rôti et son tartare au basilic,  
bouillon de fumet de poisson

CHF 28.-

Croustillant au gorgonzola, confiture pomme-gingembre  
et copeaux de jambon de Parme

CHF 26.-

Rouleau de carpaccio de bœuf à la tapenade et parmesan

CHF 29.-

#### LE SENTIER MARIN ET LE PASSAGE DES ÉLEVEURS (PLATS)

Saltimbocca de veau, mousse et étuvée de céleri en persillade  
CHF 45.-

Filet de cochon à l'italienne, rôti au lard et origan, patate douce,  
duo de choux

CHF 37.-

Souris d'agneau confite au thym, risotto aux cornes d'abondance  
CHF 47.-

*Plats Végétariens sur demande*

## *En route vers l'Italie*

### LES PÂTES ET RISOTTO (PLATS)

Ravioli « del plin » à la truffe et speck fumé  
CHF 45.-

Gnocchi gratinés au parmesan et lard du Valais  
CHF 32.-

Risotto à la courge et poêlée d'encornets, écume de crustacés  
CHF 37.-

*Plats Végétariens sur demande*

***Pour plus d'information sur les allergènes dans nos plats,  
veuillez-vous adresser à notre maître d'hôtel.***

*Provenance des viandes :*

*Cochon : Suisse / Bœuf : Suisse / Volaille : France, Suisse / Veau : Suisse / Agneau : Nouvelle Zélande  
Foie Gras : France / Speck Fumé : Italie / Lard du Valais : Suisse / Lard Sec : Suisse  
Lard de Colonnata : Italie / Jambon de Parme : Italie*

*Provenance des poissons :*

*Cabillaud : France / Bar : France / Rouget : France / Saint-Jacques : France / Huître : France  
Crustacés : France / Thon : Océan Indien / Encornet : Amérique du Sud / Saumon : Ecosse*