

la Ferme

Bricelet jambon blanc & raclette (G,L,S) 13	Mini Rösti & tartare de bœuf (G,M) 13	Beignet de Vinzel au gruyère (V,L,S,G) 8	Rillettes de truite saumonée citron, aneth & toast (L,G) 23
--	--	---	--

les entrées

Gravelax de truite saumonée, pomme de terre aigrette & citron (L,S)	22
Soupe à l'oignon gratiné au gruyère (L,G,SO)	15
Tartare de bœuf, graines de moutarde, pickles & toast 70g / 140g (M,G,S)	17/34
Salade d'endives, mache, crotin de Chavignol caramélisé, poire & noisette (L,N)	14
Poireaux grillé, œuf poché, noisette & sauce ravigote (V,N)	14

les plats

Entrecôte d'Angus maturée 21 jours, crème d'oignons rôtis à l'eau de vie d'abricots (L,SO,S)	44
Poulet à la milanaise, salade de saison, onion pickles & parmesan (G,L)	34
Burger de La Ferme, gruyère, pancetta & crème d'oignons caramélisés (G,L)	30
Saucisse au Chasselas de St Prex, moutarde à l'ancienne, origan & pickles (S,M,G)	31
Risotto de potimarron, poêlé de champignons (V,L,S)	30
Filet de truite saumonée en papillote, épinard & hollandaise (L,S)	39
Gnuddi ricotta & parmesan, herbes fraîches & sauce tomate maison (V,G,L)	32

Les Spécialités

Crème de potimarrons, foie gras poêlé, marrons, noisette & quinoa (L,N)	26
Croûte Valaisanne, fromage à Raclette, jambon blanc, vin blanc & moutarde (G,M,S,L)	28
Coquelet rôti 500g ≈ fumé au thym, cèpes à la crème de gruyère & Petite Arvine (G,L,S)	59
Côte de Boeuf Suisse 900g ≈ 21 jours de maturation, pommes de terre grenaille & sauces (For Two)	80pp

accompagnements

Pommes allumette (VG)	7
Salade de saison (VG)	6
Potimarrons rôti, chou kale, quinoa, moutarde & marrons (L,V)	6
Frite de Rösti de la maison Jaton Gavillet (VG)	9
Polenta crémeuse au parmesan (V)	9
Chou romanesco grillé, raisin sec & pignon de pin (VG)	7

