

la Ferme

Selection de chacuterie Valaisanne (s) 19	Bricelet chèvre, miel de montagne, noisette (g,l,s) 9	Mini Rösti & tartare de bœuf 60g (g,m) 13	Mini Croque Truite (v,l,s,g) 9
--	--	--	--------------------------------------

les entrées

Carpaccio truite saumonée, vinaigrette d'agrumes, menthe et pistache 70g / 140g (s)	24/42
Tartare de bœuf, graines de moutarde, pickles & toast 70g / 140g (m,g,o)	17/34
Salade d'épinard, parmesan, vinaigrette parfumé à la truffe & ail noir (l,g)	14
Burrata, vinaigrette de tomate grillée, granola au paprika, tomate de saison (g,l,n)	25

les plats

Entrecôte d'Angus maturée 21 jours, crème d'oignons rôtis au vieux marc du Valais (g,l,s)	44
Salade d'épinard & escalope de dinde, tomate cerise, parmesan, vinaigrette tartufa (g,l)	34
Burger de La Ferme, gruyère AOP, pancetta & crème d'oignons caramélisés (g,l,o)	30
Cordon bleu de dinde, gruyère AOP et jambon valaisan, jus à la graine de moutarde (l,o,m,g)	40
Risotto au safran, asperges vertes & vieux parmesan (v,l,s)	30
Papillote de féra & sauce hollandaise (l,s,o)	38

Les Spécialités

Œuf parfait aux asperges, croûtons et crème de lard valaisan (s,l,g,o)	29
Fondue Valaisanne Luisier – pommes grenaille & pickles (g,s,l)	35
Côte de Boeuf Suisse 900g \cong 21 jours de maturation, pommes de terre grenaille & sauces (Pour 2) (l,g)	80pp

accompagnements

Pommes allumette (vg,s)	8
Salade de saison (vg)	6
Frite de Rösti de la maison Jatton Gavillet (vg)	9
Sucrine et petits pois au lard valaisan	8
Pommes grenaille au beurre	7

