

1913

RESTAURANT

NOUS VOUS SOUHAITONS UN EXCELLENT REPAS
AU VILLARS PALACE.

UNE CRÉATION CULINAIRE DE NOTRE
CHEF CULINAIRE CHRISTIAN BERTOONA

ENTRÉES

SALADINE PRINTANIÈRE

BETTERAVES AU FEU, PREMIÈRES ASPERGES BLANCHES DU VALAIS,

TENDRES POUSSÉS

24.-

CRUDO DE SÉRIOLE MARINÉE AU CHOU VIOLET

CRÉMEUX D'ASPERGES VERTES, CROQUANT D'ARTICHAUT

D'ALBENGA & FLEUR DE BOURRACHE

36.-

ŒUF MOELLEUX DE LA FERME DE TROIS-ÉPIS EN NID DE DENTS-DE-LION ET PÂQUERETTES

MOUSSELINÉ DE JEUNES PETITS POIS & ÉCLATS DE MORILLES

GRILLÉES

28.-

RISOTTO À LA BERGAMOTE

BOUCHÉES DE GAMBERO ROSSO, BURRATA BIANCA

& CENDRE DE CÂPRES

32.-

PLATS

FILET D'OMBLE CHEVALIER À LA VAPEUR DE CAMOMILLE

ASPERGES BLANCHES DU VALAIS, AMANDES, SAUCE CRÉMEUSE AU

PARFUM D'HYDROMEL & DE CHLOROPHYLLE

48.-

CÔTELETTES D'AGNEAU DU PAYS-D'ENHAUT À L'AIL DES OURS

SALADINE DE HARICOTS VERTS & POMMES PAILLASSON

52.-

RIS DE VEAU DORÉ AU BEURRE D'ALPAGE, CRÈME DE PERSIL & NOISETTE

POUSSÉS D'ÉPINARDS ET CONDIMENT À LA GRENOBLOISE

48.-

PLEUROTÉS CROUSTILLANTS

CURRY JAPONAIS DE RACINES DE SAISON EN ÉMULSION DE

CITRONNELLE ET DE CITRON VERT

38.-

DESSERTS

FRAÎCHEUR DE FRAISES GARIGUETTE, ESSENCE DE CAMOMILLE

NAGE DE YAOURT DE BREBIS AU BASILIC

16.-

CRAQUELIN AU CACAO

CŒUR DE CAMEL SALÉ, MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS

& AMARETTO

16.-

PAVLOVA AUX AGRUMES ET CHAMPAGNE ROSÉ

SORBET AU PAMPLEMOUSSE ROSE

18.-