



LES ENTRÉES

- 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE GRATINÉS AU BEURRE AILLÉ ET CONFIT DE TOMATE 28
6 Burgundy snails gratinated with garlic butter and tomato confit
- PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS, PICKLES DE LÉGUMES 38
Foie gras meat pie, vegetable pickles
- STRACCIATELLA, JAMBON DE PARME, PÊCHES ET AMANDES 34
Stracciatella, Parma ham, peaches and almonds
- SAUMON FUMÉ, CRÈME FRAÎCHE À LA CIBOULETTE ET BAIES ROSES 36
Smoked salmon, cream with chive and pink peppercorns
- TARTARE DE THON* RAFRAÎCHI À LA MENTHE, YAOURT FUMÉ ET PISTACHES 38
Tuna* tartare refreshed with mint, smoked yogurt and pistachios
- BROCOLIS CROUSTILLANTS, SAUCE PARFUMÉE À LA CORIANDRE ET CURCUMA 26
Crispy broccoli, coriander and turmeric flavoured sauce
- CRUDO DE DAURADE À LA TOMATE, HUILE D’OLIVE NOIRE ET CÂPRES 38
Crudo of sea bream with tomato, black olive oil and capers

LES SUGGESTIONS DU DÉJEUNER

- TOMATES DE PLEIN CHAMP, BURRATA, PESTO ET PIGNONS DE PIN 28
Tomatoes, burrata, pesto and pine nuts
- SALADE « LA FERME SAINT-AMOUR » COMME UNE NIÇOISE 30
Niçoise-style “La Ferme Saint-Amour” salad
- CHEESEBURGER, KETCHUP AU SÉSAME, BACON ET POMMES FRITES 34
Cheeseburger, sesame seeds ketchup, bacon and French fries

LES SPÉCIALITÉS DE LA FERME

- TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER 38
Tartiflette with farmhouse Reblochon
- FONDUE SUISSE, POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS 38/PERS
Swiss fondue, jacket potatoes

SWISS GIRL

- BAVETTE, AIL CONFIT ET THYM · 200GR 36
Flank beef, garlic confit and thyme
- ENTRECÔTE · 300GR 54
Ribeye beef
- CÔTE DE BŒUF · 1KG · POUR 2 125/PERS
Prime beef rib - for 2
- À LA PLANCHA, SAUCE BÉARNAISE, POMMES ALLUMETTES
Grilled, Bearnaise sauce, French fries

LES PLATS

- RAVIOLES DE CHÈVRE FRAIS, TOMATES CERISES, RIQUETTE ET PIGNONS DE PIN 38
Fresh goat cheese ravioli, cherry tomatoes, arugula and pine nuts
- SUPRÊME DE VOLAILLE DORÉ AU SAUTOIR, PIPERADE RELEVÉE, GRENAILLES CONFITES 42
Pan-fried chicken breast, spicy piperade, baby potato confit
- TARTARE DE BŒUF AU CITRON, OLIVES, TOMATES CONFITES ET PARMESAN 44
Beef tartare with lemon, olives, sun-dried tomatoes and parmesan
- PLUMA DE COCHON RÔTIE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA GRAINE DE MOUTARDE 54
JUS À LA DIABLE
Roasted pork loin, mashed potatoes with mustard seeds, devilled sauce
- CABILLAUD CUISINÉ AU CONFIT DE TOMATE, GINGEMBRE ET BASILIC, BEURRE BATTU AU CITRON 44
Cod fish cooked in a tomato confit, ginger and basil, whipped butter with lemon
- DAURADE ROYALE SNACKÉE À LA PLANCHA, VIERGE DE TOMATE, CÂPRES ET BASILIC 52
A la plancha snacked gilthead sea bream, virgin olive oil with tomato, capers and basil

LES GARNITURES

- POMMES PURÉE 9
Mashed potatoes
- GRATIN DAUPHINOIS 10
Gratin dauphinois
- CŒUR DE SUCRINE 8
Sucrine lettuce heart
- POMMES ALLUMETTES 8
French fries
- HARICOTS VERTS VAPEUR 14
Steamed green beans

LES DESSERTS

- RIZ AU LAIT À LA VANILLE, CARAMEL ET RIZ SOUFFLÉ 18
Vanilla rice pudding, caramel and puffed rice
- CARPACCIO D’ANANAS MARINÉ À LA CORIANDRE ET MENTHE FRAÎCHE, SORBET CITRON VERT 18
Pineapple carpaccio marinated with coriander and fresh mint, lime sorbet
- ÎLE FLOTTANTE, CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE, CARAMEL 16
Île flottante whipped eggs, vanilla custard, caramel
- MOUSSE AU CHOCOLAT GRAND CRU, CRUMBLE CHOCOLAT ET CARAMEL ÉPICÉ 18
Grand Cru chocolate mousse, chocolate and spicy caramel crumble
- AFFOGATO, CAFÉ ESPRESSO, GLACES VANILLE ET NOISETTE 16
Affogato, espresso, vanilla and hazelnut ice cream
- GLACES ET SORBETS 5 LA BOULE
Ice creams and sorbets

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

- CHAMPAGNE AOP
N.M « RÉSERVE CUVÉE » VEUVE CLICQUOT.....160
- BLANC
AOP VALAIS 2023 «PETITE ARVINE», CAVE LA ROMAINE.....55
AOP VALAIS 2023 «CUVÉE LUI, PAÏEN», CAVE LE TAMBOURIN.....60
- ROUGE
AOP VALAIS 2023 «HUMAGNE», JEAN-RENÉ GERMANIER.....55
AOP VALAIS 2022 «CORNALIN RÉSERVE», PIERRE ROBYR.....83

CUISINE D’HIVER PAR ÉRIC FRECHON

*ALBACORE
PRIX NETS EN CHF · SERVICE COMPRIS · LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES · LA LISTE DES ALLERGÈNES ET L'ORIGINE DES VIANDES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE
NET PRICES IN CHF · SERVICE INCLUDED · CHECKS ARE NOT ACCEPTED · ALLERGEN GUIDANCE AND MEAT ORIGINE INFORMATION ARE AVAILABLE UPON REQUEST