



Menu Petit-déjeuner



Salés

Pressé de rösti croustillant

Pesto d'orties à l'amande, œuf poché, sbrinz affiné râpé

Gravlax d'omble chevalier fumé au foin

Lait ribot acidulé, pickles de concombre, huile d'herbes alpines

L'avocat rencontre Le Rucher d'Evolène

*Avocat acidulé, tartare de tomates anciennes et cerises
lacto-fermentées au vinaigre de sureau, tomates confites
au sel d'épicéa, siphon de burrata fumé*

Sucrés

Abricot en deux textures

Crémeux lacté à l'amande, tuile croustillante

Fraises et fruits rouges en fraîcheur

*Infusion glacée de mélisse, fine crème prise au foin, croustillant
praliné, gel de pamplemousse*

Brioche perdue

*Prunes rôties et lacto-fermentées, crème légère lactique,
spray de reine-des-prés*

Œufs

À la coque

Omelette

Œuf au plat

Œufs brouillés



Savory

Crispy pressed rösti

Wild nettle & almond pesto, poached egg, shaved mature Sbrinz cheese

Hay-smoked arctic charr gravlax

Cultured buttermilk, pickled cucumber, alpine-herbs infused oil

Avocado meets Le Rucher d'Evolène

Seasoned avocado, elderberry vinegar-fermented heritage & cherry tomato tartare, spruce-salted confit tomatoes, smoked burrata mousse

Sweet

Apricot in two textures

Creamy almond custard, crispy tuile

Chilled strawberries & summer berries

Iced lemon-balm infusion, delicate hay-infused set cream, praline crunch, grapefruit gel

French toast brioche

Roasted fermented plums, light soured cream, meadowsweet mist

Eggs

Soft-boiled

Omelette

Fried

Scrambled





Hôtel Le Central
Rue Centrale 184 Evolène