

# Nous vous attendons dès le Vendredi 18 décembre 2020

## Entrées

## Incontournables

Filets de perche de chez Loë du Valais 22.-  
en tempura, siphon de sauce tartare, légumes en vinaigrette



Cappuccino de légumes 16.-  
bio du moment du Domaine Zufferey, brunoise de légumes, shizo



Terrine de lapin d'Anniviers 18.-  
pickles, gel au curry doux, pomme verte, toast à la farine de maïs



Gravlax de boeuf d'Hérens 22.-  
crème au raifort, agrumes et rampons



Salade mêlée bio 9.-  
et ses garnitures du moment, graines torréfiées et germées



Fondue Anniviarde de boeuf d'Hérens 48.-  
bouillon de queue de boeuf et vin rouge, gratin et salade mêlée  
Minimum 2 personnes

Rösti de topinambours 32.-  
fromage à raclette de chèvre, magret fumé par nos soins

Planchette valaisanne 19.-  
cornichons et oignons au vinaigre doux

Fondue aux fromages d'alpage de chez Dédé 25.-

Cordon bleu maison de veau 39.-  
fromage à raclette et jambon cru du Valais, panko, gratin et salade

## Concept

Ê-Senses Remedies personnalisé est votre remède Alimentaire - Cosmétiques - Massage  
Découvrez notre gamme de cosmétiques vivantes sur [www.yi-king.com](http://www.yi-king.com)

Basé sur votre date de naissance  
Laissez-vous guider par notre sélection d'aliments pour votre Bien-Être

 **TERRE**  
6 Jan - 18 Fév

Tiède avec des saveurs douces  
Renforce la rate et l'estomac

 **CIEL**  
7 Juillet - 22 Août

Froide et crue, saveur fibreuse  
Draine le foie, le pancréas et la vésicule

 **TONNERRE**  
19 Fév - 8 Avr

Rafrichissante avec une saveur amère et fibreuse  
Aide à l'équilibre intestinal

 **VENT**  
23 Août - 7 Oct

Epicée, saveur chaude et croquante  
Aide à l'équilibre intestinal

 **FEU**  
9 Avr - 20 Mai

Froide ou chaude, saveur rafraichissante et amère  
Aide à l'équilibre intestinal

 **EAU**  
8 Oct - 21 Nov

Chaude et saveur salée  
Réchauffe les reins et la vessie

 **LAC**  
21 Mai - 6 Juillet

Tiède, saveur douce et aigre  
Fixe les minéraux







 **MONTAGNE**  
22 Nov - 5 Jan

Tiède et saveur douce  
Renforcer le système émonctoire des lymphatiques

# Philosophie

„On dit qu'il faut prendre son mal en patience  
et si  
l'on prenait notre bien en urgence ?“

## Plats

Tataki de thon mi-cuit riz sushi aux algues, légumes aigre-doux, sauce tamari, citron yuzu	35.-
	
Filet d'agneau Suffolk de chez Lattion-Ruppen siphon de carottes et génépi, croquette à la truffe, jus à la lavande	45.-
	
Ballotine de pintade de la ferme Belle Luce aux morilles en cuisson lente, sauce à la bière, polenta grillée et asperges vertes	40.-
	
Filet de boeuf d'Hérens grillé trio de beurres parfumés, jardinière de légumes et pommes de terre macaire	48.-
	
Ragoût de légumes bio du Domaine Zufferey au lait de coco et massala, risotto de boulgour et naan à la farine de pois chiches et cumin	27.-
	
Ragoût de légumes bio du Domaine Zufferey avec Gambas au lait de coco et massala, risotto de boulgour et naan à la farine de pois chiches et cumin	36.-
	

## Desserts

Poire confite aux épices et fleurs crème au café et glace au lait d'amandes	10.-
Espuma de crème brûlée à la fève tonka et pommes marinées à la vanille	10.-
Moëlleux au chocolat grand cru à la farine de châtaignes et coeur au caramel beurre salé	12.-
Pana Cotta au lait de coco et fruits du moment avec riz soufflé	10.-

## Enfants

Cordon bleu maison volaille, fromage à raclette, jambon cru, gratin et salade	
ou	
Cabillaud pané sauce tartare, risotto boulgour et salade	
2 boules de glace à choix	20.-