

L'Atelier de *Mirto*

Carte servie à l'Atelier, exclusivement aux résidents de l'hôtel

Déjeuner entre 12h00 et 13h45

Dîner entre 19h00 et 22h00

Escargots du Mont d'Or, ail noir vaudois et artichaut bouquet ...	34
Risotto "Gran Riserva" au poivre rouge, citron et thé matcha ...	28
Sérac de la laiterie de Verbier gratiné aux herbes, légumes au vinaigre et mesclun ...	20
Omble chevalier de Bremgarten, espuma au beurre noisette et radis rouges ...	36
Garganelli à la semoule de blé, luganighe tessinoise, brocoli et sbrinz ...	32
Turbot sauvage de Bretagne, beurre blanc à l'oseille et aux algues ...	54
Carré d'agneau des pâturages lucernois, sarriette et jus au piment d'Espelette ...	56
Jarret de veau fermier caramélisé aux arômes, citrons confits ...	52
Filet de bœuf du "Simmental" rassis rôti, échalotes confites au gamay ...	58
Sélection de fromages suisses ...	18
Tomme du Bougne de la laiterie de Verbier, mostarda aux fruits et pain aux noix ...	18
Pamplemousse rose confit, chocolat blanc et sablé au beurre salé ...	18
fondant au chocolat, cœur de glace à la vanille ...	18
Glaces et sorbets "maison" (la boule) ...	6

Et toujours . . .

Potage du jour selon marché ...	18
Mélange de salades croquantes et vinaigrette au citron ...	12
Charcuterie et viande séchée de la vallée, fromages d'alpage et légumes au vinaigre ...	28
Fondues aux fromages de la laiterie de Verbier : sur demande	
Tartare de bœuf traditionnel au couteau, toasts et pommes frites ...	46

Pour l'ensemble de la table

Menu "Terroir" CHF 105

Dégustation de 4 plats

Vins en accord avec les mets CHF 45

Dégustation de fromages CHF 15

Menu "Atelier" CHF 150

Dégustation de 7 plats

Vins en accord avec les mets CHF 55

Dégustation de fromages CHF 15