

L'Atelier de *Mirto*

Déjeuner entre 12h00 et 13h45
Dîner entre 19h00 et 22h00

Tomates du potager de Saillon et mozzarella du Val de Travers	... 28
Aubergines violettes de Saillon, poivrons rouges, moutarde à l'ancienne et roquette	... 28
Risotto "Gran Riserva" au safran, effiloché de queue de bœuf confite (au moins 2 pers.) par pers.	... 28
Tagliolini à la semoule de Brig, guanciale, tomate et sbrinz	... 28
Escargots du Mont d'Or, ail noir vaudois et chips de riz	... 34
Féra du lac de Zoug, émulsion à l'estragon et haricots verts	... 44
Truite des lacs suisses, poivre rouge fermenté et fenouil	... 46
Canard de l'Appenzell laqué aux pêches plates, carottes et capucines	... 54
Joues de veau "Simmental", champignons d'été et livèche	... 46
Pièce de bœuf des pâturages lucernois, jus aux piments et au citron	... 56
Sélection de fromages suisses	... 18
Tomme du Bougne de la laiterie de Verbier, mostarda aux fruits confits	... 18
Cheesecake à l'abricot du Valais	... 18
Fondant au chocolat, cœur de glace à la vanille et cerises noires	... 18
Glaces et sorbets "maison" (la boule)	... 6

Et toujours . . .

Mélange de salades croquantes et vinaigrette au citron	... 14
Charcuterie et viande séchée de la vallée, fromages d'alpage et légumes au vinaigre	... 28
Planchette de jambon cru "de Bosses" (Val d'Aoste)	... 30
Fondues aux fromages de la laiterie de Verbier : nature ou tomate	... 34 ou 36
Tartare de bœuf traditionnel au couteau, toasts et pommes frites	... 44

Pour l'ensemble de la table

Menu "Terroir" CHF 95

Dégustation de 4 plats

Vins en accord avec les mets CHF 45

Dégustation de fromages CHF 15

Menu "Atelier" CHF 135

Dégustation de 6 plats

Vins en accord avec les mets CHF 65

Dégustation de fromages CHF 15