

# Clos des Cimes

## ENTRÉES

### **SOUPE À L'OIGNON DE NOS GRANDS-MÈRES**

*Oignons longuement confits, fonds blanc de volaille, croûton géant et Gruyère AOP*

**18.-**

### **SALADE MÊLÉE**

*Mesclun, concombre, carottes, tomates cerises, betterave, fenouil*

**14.-**

### **SALADE VALAISANNE**

*Mesclun, cromesquis de raclette de Nendaz, lard sec aux herbes, poires rôties, seigle frit, raisin, vinaigre à la poire de la maison Gegenbauer*

**25.-**

### **PLEUROTÉS DU PANICAUT AU MISO BRUN**

*Champignons braisés puis grillés, réduction de cuisson & crémeux de cèleri au lait d'amande (Végan)*

**24.-**

### **TARTARE DE BŒUF**

*Tartare de bœuf au couteau 80gr assaisonné, pain de seigle aux noix, roquette citronnée, & parmesan vieux*

**28.-**

### **TONNO TONNATO**

*Saku de thon juste snacké, sauce tonnata, câpres à queue & pickles d'oignons rouges*

**27.-**

### **BURRATA DES POUILLES**

*Burrata crémeuse, carpaccio de betteraves rôties, pesto de pistaches, saladiné à l'huile d'olive citronnée & graines grillées*

**24.-**



Les prix indiqués s'entendent en francs suisses  
TVA incluse dans nos prix

# Clos des Cimes



## OS A MOËLLE GREMOLATA

*Risotto à la Milanaise,  
riz carnaroli de la maison Meracinque, safran,*  
**32.-**

## TAGLIATELLES AUX MORILLES

*Tagliatelles fraîches, sauce onctueuse aux morilles*  
**36.-**

*Supplément foie gras poêlé*  
**9.-**

## FILET DE BŒUF SUR PIERRE BRULANTE

*Filet de bœuf juste marqué, petits légumes glacés,  
beurre maitre d'hôtel, sauce Chimichurri et thym frais  
servi avec une portion de frites.*  
**55.-**

*Supplément foie gras poêlé ou sauce aux morilles*  
**9.-**

## TARTARE DE BŒUF

*Tartare de bœuf au couteau 150gr assaisonné,  
pain de seigle aux noix, roquette citronnée, & parmesan vieux  
servi avec une portion de frites.*  
**38.-**

## MAGRET DE CANARD

*Jus de viande corsé au poivre timuth,  
sarladaise de légumes anciens.*  
**43.-**

## JOUE DE PORC MEURETTE

*Joue de porc confites, lardons grillés, oignons grelots caramélisés  
laque de vin rouge & jus de cuisson, mousseline de pommes de terre au ghee*  
**31.-**



# Clos des Cimes

## DAHL DE LENTILLES

*Dahl de lentilles aux saveurs et savoir-faire d'ailleurs,  
Riz Basmati au Gomashio*

27.-

## BALLOTTINE DE QUEUE DE LOTTE

*Queue de lotte lardée,  
purée de carotte à la cardamome, émulsion de clémentine Corse*

38.-

## FILETS DE PERCHES DE LOË MEUNIÈRE

*Filets de perches poêlés au beurre et citron,  
petits légumes glacés et sauce tartare, servit avec portion de frites*

49.-

## TONNO TONNATO

*Saku de thon juste snacké, sauce tonnata,  
câpres à queue & pickles d'oignons rouge  
servi avec une portion de frites*

39.-

## LES P'TITS GASTRONOMES (JUSQU'À 12 ANS)

### COQUILLETES SAUCES À CHOIX

*Sauce tomate, bolognaise ou pesto de basilic*

14.-

### STEAK HACHÉ DE BŒUF

*Pommes de terre frites et légumes*

18.-

### AIGUILLETES DE POULET PANÉES

*Pommes de terre frites et légumes*

17.-



Les prix indiqués s'entendent en francs suisses  
TVA incluse dans nos prix

# Clos des Cimes



## ASSIETTE DE FROMAGES

Raclette affinée à la lie de Merlot, chèvre fondant du chevrier, brie farci à l'ail des ours, moelleux du moulin en croûte d'herbes, brebis doré du Moléson, servi avec roquette citronnée, pain au seigle et noix  
27.-

## DESSERTS

### SORBET ARROSÉ

Poire, abricot ou citron  
14. -

### TIRAMISU

Au Spéculoos  
13. -

### COUPE DANEMARK

Glace vanille, crème fouettée et coulis de chocolat  
14. -

### CRÈME BRULÉE

A la vanille de Madagascar  
14. -

### MERINGUE

Double crème de la Gruyère et coulis de framboise  
12.-

### MOUSSE AU CHOCOLAT

Toblerone & biscuit au praliné  
15.-

