MENU DU PÂQUES

31.03.2024



AMUSE-BOUCHE

Brochette d'oeuf de caille pané, asperge valaisanne, jambon cru et mayonnaise à l'ail des ours

ENTRÉE

Truite de Vionnaz en gravelax, ketchup de betterave

PLAT

Gigot d'agneau bio du Valais en longue cuisson au romarin et à l'ail, pâtes "orzo" au citron et mascarpone, cassolette de légumes verts

DESSERT

Tout en chocolat

