

La Table d'André

Cinq services

G R I M E N T Z — V A L D ' A N N I V I E R S

Le récit d'une journée d'altitude, de la forêt de mélèzes encore fraîche jusqu'aux vergers que le soir embrase.

01

Éveil des Sens

TROIS MISES EN BOUCHE, À L'UNISSON

L'Aube des Mélèzes

Seigle de Grimentz, sérac fumé, pousses de mélèze

Rosée d'Altitude

Concombre, verjus, livèche

Été Suspendu

Pastèque, serpolet, vin du glacier

02

L'Eau et la Forêt

TRUITE ALPINE · FRAMBOISE · SAPIN

La truite maturée et la framboise fermentée se répondent sous l'ombre du sapin ; le consommé glacé, versé devant vous, scelle la rencontre du torrent et des sous-bois.

03

Maturité d'Été

TOMATE ANCIENNE · FRAISE DES ALPES · SUREAU

La tomate ancienne se confie en trompe-l'œil, en tartare et en flocons ; la fraise des Alpes et le sureau en prolongent l'éclat. Le jardin saisi à son plus haut point de maturité.

04

Mémoire des Alpages

VEAU · OIGNONS NOUVEAUX · GIROLLES

Le veau confié en trois mémoires : le mignon mené à basse température et son jus rôti, le cromesquis de ris de veau au pavot sur une crème d'oignons doux, la joue pressée et laquée.

05

Dernières Lumières

ABRICOT DU VALAIS · SARRIETTE · SEIGLE

L'abricot du Valais — frais, rôti au beurre noisette, en gel et en jus clair relevé de sarriette — repose sur un sablé de seigle de Grimentz. La dernière clarté de l'été, où le fruit, toujours, garde le premier rôle.

115 CHF

PAR PERSONNE

ACCORD METS & VINS · 49 CHF

ACCORD SANS ALCOOL · 32 CHF

OPTION FROMAGES AFFINÉS · QUATRE SORTES

· 21 CHF