

La Table d'André

Six services

GRIMENTZ — VAL D'ANNIVIERS

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

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.

03

Clairière Alpine

OMBLE CHEVALIER · PETITS POIS · VERVEINE

L'omble nacré sur sa peau, le petit pois décliné en plusieurs grâce, un beurre blanc tout en légèreté et la verveine glacée : l'eau vive des cimes et les prémices de l'été réunies d'un même souffle.

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

Fraîcheur des Jardins

CÉLERI BRANCHE · AMANDE · BASILIC

Le blanc d'œuf à la vapeur, le céleri en pickles, l'amande battue et le sorbet de basilic : une respiration végétale, pure et claire, avant que vienne la lumière.

06

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.

139 CHF

PAR PERSONNE

ACCORD METS & VINS 65 CHF

ACCORD SANS ALCOOL 42 CHF

OPTION FROMAGES AFFINÉS · QUATRE SORTES
· 21 CHF