

La Table d'André

Sept 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

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

Clairière Alpine

OMBLE CHEVALIER · PETITS POIS · VERVEINE

L'omble nacré sur sa peau, le petit pois décliné en plusieurs grâces, 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.

05

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.

06

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.

07

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.

169 CHF

PAR PERSONNE

ACCORD METS & VINS 82 CHF

ACCORD SANS ALCOOL 50 CHF

OPTION FROMAGES AFFINÉS · QUATRE SORTES
· 21 CHF