

# Menu de Pâques, Dimanche 9 Avril 2023

*Les Gentianettes vous souhaite de très joyeuses fêtes de Pâques !!!*

## La grande Assiette de Pâques

- Le Foie gras de Canard, miroir de framboise & son crumble
- Le Tiradito de thon, granité de pommes granny smith, sauce amarillo
- Jambon grand cru 2018 du chef 'Noir de Bigorre'
- Le Bolet des sous-bois

\*\*\*\*\*

La cassolette de Poissons fins  
St Jacques, Gambas, Lotte et Barbu  
sauce légère parfumé au pistil de safran de Sciez,

\*\*\*\*\*

## L'eau des Glaciers

\*\*\*\*\*

Filet de Bœuf Charolais rôti aux morilles

Printanière de légumes glacés  
Pommes grenailles confites au sel de Bex

\*\*\*\*\*

Déclinaison de fromages d'Ici & Ailleurs

\*\*\*\*\*

Les Galets du Ruisseau de Chevenne

en descendant des Cornettes de Bise,  
à la rencontre du Kalamansi, du praliné et des fruits exotiques !!!

ou

Crème Brulée à la verveine Sorbet myrtilles

ou

L'Abricot du Valais en Trompe L'œil

Ganache montée à l'abricotine, sorbet abricot et sa compotée de lavande-abricot

ou

Vacherin glacé maison

Glace miel, nougatine, et sorbet framboise, coulis

ou

Sablé Breton aux Framboises,

son sorbet et sa crème légère pistache

Menu complet à 78€ ou sans la cassolette de poissons menu à 69€