

POUR COMMENCER

Œuf parfait 63°C

escalope de foie gras poêlée, sel de Camargue, truffe noire et croquant de kataifi _____ CHF 24

Carpaccio de bœuf

céleri pomme mariné au cerfeuil, courgettes à la scapece _____ CHF 27

Tataki de thon rouge en croute de pistaches

caviar d'aubergines, oignons rouges marinés, mayonnaise au soya _____ CHF 30

Mille-feuille d'aubergines gratinées

_____ CHF 22

Torchon de foie gras mi-cuit

oignons confits, coulis de betteraves, glace au Génépi _____ CHF 29

ENSUITE

Scialatelli all'Amalfitana

pâtes maison, tomates, aubergines, scamorza (fromage fumé) _____ CHF 27

Raviolis farcis à la burrata

beurre, sauge, croustillant de pain aux arachides _____ CHF 27

Pappardelle au ragù blanc

chanterelles et pesto de basilic _____ CHF 28

Calamarata à la Genovese de thon rouge

_____ CHF 29

Risotto tenuta margherita

réduction de crustacés, morilles sautées _____ CHF 30

LA VIANDE

Filet de bœuf sauce Béarnaise

légumes d'automne, pommes de terre crispers _____ CHF 50

Filet de bœuf Rossini

légumes d'automne, pommes de terre crispers _____ CHF 53

Escalope de veau panée (façon Milanaise)

roquette au vinaigre balsamique, tomates cerises, copeaux de parmesan, pommes de terre crispers _____ CHF 49

Carré d'agneau Irlandais en cuisson lente, en croute de pistaches

jus de cuisson, légumes et pommes de terre crispers _____ CHF 48

Entrecôte de bœuf grillée aux herbes

beurre Café de Paris, légumes, pommes de terre crispers _____ CHF 48

Tous nos plats sont servis avec des pommes de terre crispers

LE POISSON

La perche de Lœe

issue des eaux pures du massif du Lötschberg, accompagnée d'une salade mêlée et de pommes de terre crispers _____ CHF 45

Filet de Saint-Pierre au safran et œufs de saumon

écrasé de pommes de terre _____ CHF 39

Pavé de Daurade royale

coulis de tomates, olives noires, câpres _____ CHF 38



NOS CLINS D'ŒIL

Tartare de bœuf fait à la minute (180gr) 

bœuf coupé au couteau,

CHF 38

Tartare de Sérieole (150gr) 

mariné au lime, wakame et pavot torréfié

CHF 28

-Nos tartares sont servis avec du pain toast de la boulangerie Taillens et avec de pommes de terre crispers

Panuzzo burger (Panini napolitain typique sur une base de pâte à pizza)

steak haché de bœuf, salade verte, tomates, sauce cocktail, scamorza

CHF 25

-Nos Panuzzo sont servis avec des pommes de terre crispers

SANS OUBLIER NOS « PETITS »

Pour nos jeunes convives, nous offrons la possibilité de déguster tous nos plats en portion enfant avec une réduction de 20% sur le prix affiché (jusqu'à 12 ans).

A EMPORTER

Tous nos plats sont aussi disponibles à l'emporter avec un rabais de 20%.

Chère Cliente, Cher Client,

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers toutes les informations sur les allergènes contenus dans nos plats.

 met sans gluten

 met végétarien

 met végétan

 met sans lactose

Provenance de nos viandes : bœuf (Suisse), veau (Suisse et Autriche), agneau, (Irlande), foie gras de canard (Belgique, Hongrie)

Provenance de nos poissons : filet de perches (Suisse), Saint-Pierre (Océan Pacifique), Thon (Japon), Saumon (Norvège), Œufs de saumon (Norvège), Daurade (France), Sériole (Japon), Crustacés (France)

Nos pains sont produits artisanalement à Crans-Montana (CH) par la Boulangerie Taillens.



ET POUR TERMINER EN DOUCEUR

Desserts imaginés et réalisés en collaboration avec l'équipe des pâtisseries Tailens

Moelleux au chocolat

glace vanille _____ CHF 15

Tiramisu revisité par le Farinet

recette traditionnelle, coque de chocolat noir, arrosé avec un espresso torréfié à Crans-Montana _____ CHF 14

Tarte Tatin

pommes caramélisées et cuites « à l'envers », sablé breton, sauce caramel, glace vanille _____ CHF 13

Gourmand moi ?

quelques douceurs pour accompagner votre café _____ CHF 13

Squash

produit médaillé d'or au Swiss Bakery Trophy 2024, crée par Céline Buissonnier. (mousse au chocolat au lait 46%, biscuit Sacher imbibé au gin, praliné graine de courge, crémeux vanille, sans gluten) _____ CHF 10

Affogato

glace vanille, espresso, crème Chantilly _____ CHF 9

Coupe valaisanne

sorbet à l'abricot, Abricotine Morand 43% _____ CHF 13

Assortiment de glaces et sorbets maison

vanille, chocolat, caramel, straciatella, pistache, citron, abricot, framboise *la boule* _____ CHF 4



NOS DIGESTIFS

Savourez la fin de votre repas avec notre sélection exquise de digestifs, chacun soigneusement choisi pour compléter votre expérience culinaire.

Limoncello 32%	CHF 9
Amaretto 28%	CHF 9
Grappa di Barolo 44%	CHF 14
Grappa di Barbaresco 40%	CHF 14
Grappa di Moscato 42%	CHF 12
Genepi d'Anniviers 41%	CHF 9
Calvados 40% vieille prune	CHF 11

Et bien plus encore, sur demande...

Profitez de ces délices pour prolonger le plaisir. Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller sur d'autres choix raffinés selon vos préférences.

Merci de nous avoir choisi pour votre expérience gastronomique.



Farinet, le Robin des Bois Valaisan

Joseph-Samuel Farinet naît en 1845 dans la Vallée d'Aoste. Condamné à 18 jours de prison en 1869, il disparaît et on le retrouve en Valais, où il fabrique de fausses pièces pour la population échaudée par les fricotages entre la Banque Cantonale, alors tombée en faillite, les riches propriétaires et les hommes politiques.

Protégé par la population, il est arrêté en 1871 et emprisonné. Il s'échappera plusieurs fois, allant même jusqu'à séduire, paraît-il, la fille du geôlier qui l'aidera à s'évader.

Escroc ou héros de la liberté ?

En avril 1880, la police engage une véritable chasse à l'homme dans les gorges de la Salentse, sur les hauts de Leytron (VS). Tombé de fatigue ou sous les balles du Gendarme Cyrille Rey de Corin, le mystère reste intact. Déjà à cette époque, les versions divergent, mais la police de l'époque avait besoin d'un succès et de reconnaissance après tant d'années de cavale ...

Aujourd'hui, Farinet repose au pied de l'église de Sainte Catherine à Saillon.

En 1932, dans « Farinet ou la fausse monnaie », Ramuz en fera un mythe, repris au cinéma sous les traits de Jean-Louis Barrault, dans « Farinet ou l'or dans la montagne » ou de Stéphane Freiss, dans « Farinet, Héros et Hors la loi ».

Farinet a également donné son nom à la plus petite et célèbre vigne cadastrée du Monde (1,68 m²). Chaque année, des personnalités du sport, des arts viennent travailler ces quelques ceps, pour véhiculer encore longtemps la légende de ce Robin des Alpes.



Les pièces de 20 centimes falsifiées par Farinet.

