

# Menu

## *hors d'œuvre*

Le tartare de saumon, variation de tomates pelées, rucola, toast  
Le veau et sa tapenade de chanterelle à l'ail noir  
Le fenouil, caramélisé et en purée, amandes et orange confite

## *plat principal*

Magret de canard du sud-ouest Français, glaçage miel épicé, orange et fenouil  
Rack d'agneau, sauce au Syrah du Valais, pommes grenaille en robe des  
champs, légumes caramélisés  
Filet de boeuf rôti en croute de moelle, sauce bordelaise,  
gratin de blette et de chanterelles  
Risotto rose, parmesan AOC 24 mois d'affinage

## *dessert*

Crêpe Suzette, recette traditionnelle à l'orange, flambée au Gd Marnier  
Sabayon aux fruits rouges façon Raymond Blanc  
Moelleux au chocolat, fruits rouges et glace artisanale à la vanille

L'ÉQUIPE DE L'EDELWEISS SE RÉJOUIT DE  
VOUS ACCUEILLIR

# Menu

## *starter*

Salmon tartar, peeled tomato variation, rucola, toast  
Veal and chanterelle tapenade with black garlic  
Caramelized fennel, almonds and candied orange

## *main*

Honey and spices glazed duck breast from the south-west of France,  
fennel and orange  
Rack of lamb, Valais Diolinoir sauce, baby potatoes "en robe des champs",  
caramelised vegetables  
Tenderloin roasted with marrow crust, bordelaise sauce,  
Swiss chard and chanterelle gratin  
Pink risotto, 24-month aged AOC Parmesan cheese

## *dessert*

Crêpe Suzette, traditional recipe with orange, flambée with Gd Marnier  
Red fruit sabayon by Raymond Blanc  
Chocolate moelleux, red fruits, vanilla ice cream

L'ÉQUIPE DE L'ÉDELWEISS SE RÉJOUIT DE  
VOUS ACCUEILLIR