

FRENCHIE VERBIER

SNACKS

BACON SCONES
crème crue (4 pièces) — 12

GOUGÈRES
sauce mornay au Gruyère & truffe noire
(4 pièces) — 16

ASSIETTE VALAISANNE
viande séchée, lard séché, fromage de Bagnes,
jambon cru & pickles — 16/30

FLAMKUCHE
fromage blanc, lard séché & oignons — 14
(supplément truffe — 20)

ENTRÉES

BURRATA
poire, granola & curry de Madras — 24

TRUITE AUX AGRUMES en tartare
citron bergamote, chou rave
& sabayon ciboulette — 26

TOPINAMBOUR
noisettes du Piémont & Vacherin du Mont D'Or — 28

FOIE GRAS,
viande séchée du Valais, oignons caramélisés
au vinaigre de cidre — 32

FRENCHIE CROQUE COQUIN,
truffe noire — 35

PLATS

PAPPARDELLE
ragoût d'agneau braisé,
citron confit & olives noires
de kalamata — 36

GNOCCHI À LA PLANCHA
salsifi braisé, sauce cheddar
& jaune d'œuf fumé — 34
(supplément truffe — 20)

CABILLAUD EN BALLOTINE
brocolis, citron
& sauce Grenobloise — 48

POULET FERMIER SUISSE
À LA CRÈME
ET AU VIN JAUNE
girolles, petits navets
& Frites — 50
(supplément truffe — 20)

BŒUF A LA BOURGUIGNONNE
rutabaga en croûte de sel,
abricotine du valais & purée de
pomme de terre — 42

à partager
CANARD RÔTI
au miel et aux épices, kumquat
& jus de canard (2-3 personnes)
2 accompagnements au choix —
150

CÔTE DE BŒUF SUISSE
frites, Salade & sauce béarnaise
(2-3 personnes) — 170

TARTIFLETTE
Pommes de terre, Roblochon,
oignons et lard en gratin,
Salade et vinaigrette à la truffe.
(2-3 personnes) — 120
(supplément truffe — 20)

ACCOMPAGNEMENTS

Frites — 10 / Salade d'endives sauce au Jersey Blue — 9
Brocolis, sauce cacahuètes, piment & Sésame — 11 / Purée de pomme de terre — 10

DESSERTS

ASSIETTE
DE FROMAGES
Jersey Blue,
Vacherin Fribourgeois Frisé,
Fromage de Bagnes
Montgomery Cheddar — 19

MONTBLANC YUZU
meringue, crème de
marrons au rhum & sorbet
de yuzu — 18

FRENCHIE BANOFFEE
banane, noix de pécan, dulce de
leche & muscade — 15

POIRE POCHÉE
crumble de sarasin & duo
de chocolat — 16

TARTE DU JOUR — 14

**VOULEZ
VOUS
MANGER
AVEC MOI
CE SOIR ?**



**TOUT
SCHUSS
TO
EAT**

