

MENU D'AFFAIRES À FARINET

Menu complet **59.-**

Servi à midi, du mercredi au vendredi

Selon inspiration de saison du Chef

Amuse-bouche

Entrée

Plat principal

Dessert

Entrée/plat **49.-** Plat/dessert **49.-** Plat uniquement **39.-**



LES ENTRÉES

L'œuf bio printanier 27.-

Œuf Bio, nid croquant, sauté printanier de saison,
asperges, petit pois, oignons cébette, herbes fraîches

Le bœuf 29.-

Le bœuf Suisse en carpaccio façon méditerranéenne,
fruits et légumes de saison en diverses textures comme l'aime le Chef

La truite 32.-

Fines lamelles de truite Suisse marinées à la betterave rouge,
mayonnaise légère au raifort, lamelles de pomme Granny Smith



PLATS PRINCIPAUX

Le veau 55.-

Carré de veau Suisse rassi, variations de petit pois,
menthe, sucrine, oignons cébette

Le maigre 55.-

Maigre sauvage de la méditerranée, purée d'herbes du jardin, moules,
gli agretti all'aglio olio et peperoncino

La chèvre au printemps 38.-

Sauté printanier de saison, asperges, petit pois, oignons cébette, herbes fraîches, fèves,
gnocchi au fromage frais de chèvre parfumés à la menthe et au citron

LES LÉGUMES DU MOIS

Les asperges blanches et vertes de Saillon

Entrée **29.-** Plat **39.-**



Selon la récolte du jour, comme on les aime...

Cuites à l'eau, avec œuf de la ferme façon mimosa,
fines tranches de jambon cru du Valais, sauce à l'estragon

LA PASTA DU CHEF

Fettuccine maison **38.-**

Asperges, petit pois, oignons cibette, herbes fraîches,
morilles, ail des ours, parfumées au citron

FROMAGES

Les fromages de la région affinés par Claude Luisier **22.-**
Confiture maison, fruits confits aux graines de moutarde extra forte

LES ACCORDS METS/VINS DE SAILLON

3 verres **45.-**

5 verres **58.-**

Les accords sans alcool :

3 verres **42.-**

5 verres **55.-**

DESSERTS

Fraises et rhubarbe **20.-**

Textures de fraise, rhubarbe confit, pistache

Le bonnet à Farinet **18.-**

Flan au chocolat, cacao, amaretti, crème chantilly

Le goût d'un cappuccino **19.-**

Ganache montée au café vanillé, glace au café



LE MENU DEGUSTATION DU CHEF

La passerelle à Farinet **108.-**

Servi uniquement le soir et le dimanche à midi

Amuse-bouche

Asperge blanche de Saillon, caviar, ail noir, orange

Asperge verte, notes croquantes, jambon cru du Valais et estragon

Carré de veau rassi, fèves, petit pois, sucrine, oignons cébette, menthe

L'omaggio à Farinet, flan au chocolat, cacao, amaretto, crème chantilly

Les fromages de la région affinés par Claude Luisier **15.-**

Confiture maison, fruits confits aux graines de moutarde extra forte



VÉGÉTARIEN

Menu végétarien 98.-

Amuse-bouche

Asperge blanche de Saillon, caviar au balsamique, ail noir, orange

Asperge verte, notes croquantes, raifort, estragon

Légumes printaniers, gnocchi de chèvre

Textures de fraise, rhubarbe confite, pistaches

Les fromages de la région affinés par Claude Luisier 15.-



LE MENU DEGUSTATION DU CHEF

Le Re-Nouvo Bourg **148.-**

Servi uniquement le soir, le samedi et le dimanches à midi

Amuse-bouche

Asperge blanche de Saillon, caviar, ail noir, orange

Asperge verte, notes croquantes, jambon cru du Valais et estragon

Sandre sauvage, purée d'herbes du jardin, moules, agretti all'aglio olio e peperoncino

Carré de veau rassi, fèves, petit pois, sucrine, oignons cébette, menthe

Textures de fraise, rhubarbe confite, pistaches

Les fromages de la région affinés par Claude Luisier **15.-**

Confiture maison, fruits confits aux graines de moutarde extra forte