

# FRENCHIE VERBIER

## SNACKS

BACON SCONES  
crème crue (2 pièces) — 10

GOUGÈRES  
sauce mornay au Gruyère  
et truffe noire  
(4 pièces) — 20

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

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

## ENTRÉES

BURRATA  
poire, granola & curry de Madras — 26

TRUITE FUMÉE MAISON  
citron bergamote, Granny Smith  
& sabayon ciboulette — 28

BOUILLON D'OIGNONS & CHAMPIGNONS  
gratiné au fromage de Bagnes — 19

TOPINAMBOUR  
noisettes du piémont, livèche  
et fromage Mont d'or — 25

VITELLO TONNATO  
veau cuit en croûte de sel,  
câpres et algue Nori — 30

## PLATS

PAPPARDELLE  
ragoût d'agneau braisé,  
citron confit & olives noires  
de Kalamata — 39

RAVIOLI MAISON  
AUX CAROTTES FUMÉES  
fromage de chèvre, sarrasin  
& huile de laurier — 36

LIEU JAUNE  
beurre blanc au vermouth,  
raisins pickles & chou pointu brûlé  
— 42

POULET FERMIER SUISSE  
À LA CRÈME  
ET AU VIN JAUNE  
champignons sauvages, navets  
& frites — 52

BŒUF BOURGUIGNON  
légumes d'hiver en croûte de sel,  
pomme purée, sabayon café  
& ail noir — 46

ACCOMPAGNEMENTS  
Frites — 10 / Salade César — 14 / 26  
Brocolis, sauce cacahuètes, piment & sésame — 11 / Purée de pomme de terre — 10

*à partager*

CANARD RÔTI  
au miel et aux épices, kumquat  
& jus de canard (2-3 personnes)  
2 accompagnements au choix  
— 170

CÔTE DE BŒUF SUISSE  
frites, salade & sauce béarnaise  
(2-3 personnes) — 180

TARTIFLETTE A LA TRUFFE  
pommes de terre, reblochon,  
lard fumé & oignons caramélisés  
salade et vinaigrette  
à la truffe.  
(2-3 personnes) — 140

## DESSERTS

ASSIETTE  
DE FROMAGES  
Vacherin Fribourgeois Frisé,  
Fromage de Bagnes,  
Jersey Blue & Hölzig Schaf — 19

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

PAVLOVA  
Mangue, noix de coco  
& fruit de la passion — 16

TARTE SOUFLÉE AU CHOCOLAT  
Crème double de Gruyère (2 personnes) — 24