

Carte de printemps

SAVEURS & ÉQUILIBRE

La santé à la carte

Le bien-être de nos patients et de leurs visiteurs est au cœur de nos préoccupations. Swiss Medical Network vous invite à découvrir notre signature culinaire SAVEURS & ÉQUILIBRE.

Une cuisine légère, saine et raffinée - tout en équilibre.



RESTAURANT







LA TERRASSE

Clinique de Valère

Entrées

Cappuccino de pois verts rafraîchi  	CHF 16.00
Bavarois d'asperges, féra fumé, caviar Avruga 	CHF 21.00
Carpaccio de filet de bœuf, copeaux de vieux Bagnes et condiment printanier 	CHF 24.00

Plats

Linguine à la betterave, tofu et courgettes aux éclats d'amandes 	CHF 24.00
Ombre Chevalier à la baie de Sansho et agrumes, légumes printaniers, salicornes  	CHF 36.00
Médailon de saumon "CH" au jambon du Valais, laitue braisée, coulis de cresson et pousses de soja  	CHF 38.00
Suprême de volaille, radis noirs confits, purée mousseline à l'ail des ours et poêlée de mousserons	CHF 36.00
Variation autour du quasi d'agneau, jus corsé aux olives, fine ratatouille au basilic 	CHF 42.00

Desserts

Tiramisù mangue papaye	CHF 12.00
Tarte citron 2.0	CHF 12.00
Moelleux chocolat et son sorbet	CHF 12.00

Notre équipe vous renseignera volontiers sur la composition des plats en cas d'allergies ou régime spécifique.

 Sans gluten  Sans lactose  Végan

Provenances :

Féra: Suisse (sauvage) / Saumon: Suisse (élevage) / Omble chevalier: Suisse (sauvage) / Porc: Suisse /
Agneau: Nouvelle-Zélande & Australie / Volaille: France

Service et TVA 7,7 % compris.