

Menu au buffet

Buffet froid

Le tataki de cerf mariné au miel & épices thaï

Le petit chou farci d'une mousse de fromage à raclette du Valais AOP

Le saumon fumé maison découpé au buffet, mascarpone à l'aneth

L'épicée by BTB en carpaccio aux baies des bois, vieux fromage, roquette

Les crevettes géantes marinées à la vanille, menthe & citron vert

Salade de pastèque, sésac, concombre & menthe

Choix de pains de campagne

Buffet chaud

La pièce de veau grillée au feu de bois

Le rumpsteak de boeuf "Race d'Hérens" grillé au feu de bois

Sauce aux chanterelles

Pomme de-terre cuite dans l'alu, crème acidulée aux herbes

Les carottes fane confites, artichauts aux olives, fine ratatouille niçoise

Buffet de desserts

La tartelette coco & kiwi

Le cappuccino à la mousse de lait

Une déclinaison de marrons en verrine

Une panna cotta aux fruits rouges
