RESTAURANT FERME–ASILE

LA GRANDE CARTE (soir et week-end uniquement)

POUR COMMENCER

— Salade fraîcheur. 9 / 14

— Velouté de panais, dés de poires pochées aux épices et concassé de noisettes torréfiés. 12

— Chèvre chaud de Grimisuat au miel de romarin poivré et sa salade gourmande. 18 / 27

— Crème brulée d'asperge, tuile de grana padano au sésame noir et jambon de pays. 17

— Terrine de foie gras maison parfumée à la petite arvine accompagnée de son chutney et son pain artisanal au muesli et cranberries. 24

— Carpaccio de bœuf à la feta, pesto de roquette, brisures de noix, pickles d'oignon rouge sauce soja miel à la moutarde à l'ancienne. 23 / 31

— Gourmandise d'asperges vertes, poêlée de gambas, edamame à la fleur de sel de Guérande et aïoli. 22

— « Une balade en centre-ville de Sion… » Trilogie de nos tapas du Giorgio. 17

ENTRE TERRE ET MER

— Filet de bœuf accompagné de son gratin dauphinois, moelleux d'asperge verte au mascarpone et jus de viande corsé. 46

— Quasi de veau « *basse température* » servi avec son croustillant de lard fumé, risotto onctueux au basilic, tomates séchées et tuile de Grana Padano. 46

— Joue de porc « Ibérique » cidre/miel accompagné de sa galette de polenta frit et mini légumes rôtis au thym. 39

— Ballottine de volaille fermière aux morilles, risotto parfumé au basilic, courgettes grillées et tuile de grana padano. Sauce morilles. 38

— Filet de Daurade poêlé sur son maki de poireau, purée de vitelotte au mascarpone, chips croustillantes, coulis de poivron rouge. 40

— Noix de St Jacques snackées sur sa mousseline d'artichauts, roulade d'asperges vertes au Serrano, crème de bacon et crumble au grana padano. 42

— Pâtes artisanales du moment aux légumes méditerranéens grillés, crème aux herbes de Provence et copeaux de grana padano. 22

RESTAURANT FERME–ASILE

LA GRANDE CARTE (soir et week-end uniquement)

LE BURGER DU MOMENT

— Burger Pulled Pork : Effiloché de porc au épices, tomates, coleslaw, roquette et sauce Barbecue maison. Accompagné de frites maison et sauce tartare. 30

TARTARES

Coupés au couteau, accompagnés de frites maison et pain grillé. Petit/Grand/XXL.

— De la Ferme : Rumsteak de bœuf et son assaisonnement maison. 27 / 36 / 46

— Gourmet : Rumsteak de bœuf, roquette et terrine de foie gras maison. 30 / 39 / 49

— Toscane : Rumsteak de bœuf, tomates séchées, pignons de pin, basilic, grana padano, tomates et assaisonnement maison 30 / 39 / 49

— Végétarien à l'asiatique : Tofu, wakamé, gingembre, poivrons, sésame, noix de cajou, ail, curry rouge, sauce soja, tomate et assaisonnements. 21 /29 / 39

FROMAGES

— Ardoise de nos 3 fromages du moment, fruits secs et son condiment miel. 13

DESSERTS MAISON

— Fondant au chocolat noir au cœur caramel beurre salé et sa glace artisanale Yaourt au lait de Savoie (15 minutes de cuisson). 15

— La palette du chef (variation surprise de nos différents desserts). 18

— Café gourmand, expresso mousseux et ses douceurs. 14

— Crème brûlée à la gelée de fraise et parfumée à l'estragon. 13

— Duo de macaron au chocolat et fruits de la passion déstructuré accompagné de sa glace artisanal noix de coco, tuile de cacao et tartare de mangue. 16

— Notre « Traditionnel » Nougat glacé maison et fruits rouges. 13

Damien Gourdon & Romain Robreteau

Prix indiqués en CHF
Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Provenance des viandes et poissons :
Bœuf CH/DE ; Veau CH ; Foie Gras FR ; Porc ESP/CH ; Volaille FR ; Saumon SCO ; Noix de St Jacques JP ; Daurade ; Gambas

FERME-ASILE

RESTAURANT
FERME-ASILE.CH

PROMENADE DES PÊCHEURS 10
1950 SION

+41 27 203 40 98
RESTAURANT@FERME-ASILE.CH