
RESTAURANT FERME-ASILE

LA GRANDE CARTE (soir et week-end uniquement)

POUR COMMENCER

- Velouté de lentille corail et sa brunoise d'épaule d'agneau au cumin. 14
- Salade fraîcheur. 9 / 14
- Chèvre chaud de Grimisuat au miel de romarin poivré et sa salade gourmande. 18 / 27
- Terrine de foie gras maison parfumée à la petite arvine accompagnée de son chutney et son pain artisanal au muesli et cranberries. 24
- Carpaccio gourmet de bœuf aux copeaux de terrine de foie gras, grana padano, poêlée de champignons à l'huile de truffe blanche et roquette. 23 / 31
- Tataki de saumon « label rouge » au soja et duo de graines de sésames légèrement relevé au wasabi, wakame et coriandre fraîche. 23 / 31
- Huitre creuse Fine de Claire « Marennes d'Oléron » n°3
 - 3 pièces 11
 - 6 pièces 21
 - 9 pièces 27

ENTRE TERRE ET MER

- Filet de bœuf poêlé sur sa mousseline de butternut épicée, courge et poireaux rôtis, pommes de terre gaufrette et sauce morilles. 48
- Quasi de veau « *basse température* » servi avec son croustillant de lard fumé, risotto onctueux au basilic, tomates séchées et tuile de Grana Padano. 46
- Déclinaison autour du canard (magret IGP, effiloché de cuisse confite, magret fumé et jus corsé au foie gras) accompagné de ses pommes de terre sarladaises aux épinards. 45
- Noix de St Jacques snackées sur une mousseline de topinambour, riz venere au beurre noisette, endive rouge rôtie à l'estragon et crème au cidre. 42
- Cassolette du pêcheur (daurade ; gambas ; st Jacques ; moules) accompagnée de sa bisque de homard, pommes de terre vapeur et légumes. 42

PATES DU MOMENT

- Pappardelles aux gambas, ail confit, olives Taggiasche, salicorne et sauce tomate. 29
- Garganelli Romagnoli (penne artisanales) 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 Asiatique : Bœuf CH au sésame, mayonnaise au wasabi, sauce teriyaki maison, choux rouge, carottes, gingembre mariné, coriandre fraîche et pousse de soja.
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 : Rumsteack de bœuf et son assaisonnement maison. 27 / 36 / 46
- Gourmet : Rumsteack de bœuf, roquette et terrine de foie gras maison. 30 / 39 / 49
- Végétarien Mexicain : Tofu, avocat, poivron, Jalapenos, maïs, coriandre, ail, 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 parfumée aux épices d'hiver (cannelle, vanille, cardamome et agrumes). 12
- Trio de profiteroles (glace fraise, nougat et pistache), Chantilly et sauce chocolat. 14

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 ; Canard FR ; St Jacques JP FA021 ; Daurade GR ; Gambas VT ; Moules FR ; Saumon SCO.



FERME-ASILE

RESTAURANT
FERME-ASILE.CH

PROMENADE DES PÊCHEURS 10
1950 SION

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