
RESTAURANT FERME-ASILE

LA GRANDE CARTE (soir et week-end uniquement)

POUR COMMENCER

- Velouté de marrons, brunoise de butternut et éclats de chocolat. 12
- Salade fraîcheur. 9 / 14
- Chèvre chaud de Grimisuat au miel de romarin et sa salade gourmande. 18 / 27
- Terrine de foie gras maison parfumée à la petite arvine accompagnée de son chutney maison et son pain artisanal au muesli et cranberries. 24
- Carpaccio de bœuf « classique » (roquette, parmesan et huile de truffe). 22 / 31
- Poulpe en carpaccio aux agrumes, perles de poivrons rouges, grenades fraîches, pickles d'oignons rouges et roquettes. Servi avec ses toasts à l'ail. 22
- Feuilleté du chasseur aux champignons des bois, caviar d'aubergine, œuf « parfait », jambon de sanglier et jus tranché à l'huile de noisette. 21 / 30

ENTRE TERRE ET MER

- Filet de bœuf poêlé en croûte d'herbes, mille-feuilles de légumes à la provençale, pommes de terre Duchesse maison et son jus au thym. 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
- Pavé de cabillaud sur sa mousseline de choux fleur aux épices, poêlée de champignons des bois/choux fleur/cacahuète et sa tuile crouillante. 39

PROPOSITIONS DU CHASSEUR

Nos plats de chasse sont accompagnés de choux rouges confits, purée de choux Bruxelles à l'huile de noisette, poire pochée au vin blanc, spätzli au pain d'épices, marrons glacées et sauce chasse maison.

- Quasi de chevreuil 48
- Racks de marcassin 43
- Mijoté de joues de sanglier aux raisins 41
- Médaillon de cerf lardé au cœur pruneaux/pistache 46
- Assiette du chasseur « Bredouille »:
Assortiments de toutes nos garnitures chasses du moment. 33

PATES DU MOMENT

- Garganelli Romagnoli (penne artisanal) aux légumes méditerranéens grillés, crème aux herbes de Provence et copeaux de grana padano et pecorino. 22
- Risotto onctueux aux champignons des bois, dés de butternut, beurre de sauge et copeaux de grana padano. 29



RESTAURANT FERME-ASILE

LA GRANDE CARTE (soir et week-end uniquement)

LE BURGER DU MOMENT

- L'Automnal : Bœuf CH, pomme rôtie, choux rouge confit, jambon de sanglier, fromage Aletsch, roquette et ketchup de dattes maison. Accompagné de frites maison et sauce tartare. 33

TARTARES

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

- De la Ferme : Rumsteack de bœuf et son assaisonnement maison. 27 / 35 / 46
- Le Chasseur : Rumsteack de bœuf, viande séchée de cerf, jambon de sanglier, confiture d'airelles, marrons glacés et assaisonnement maison. 30 / 39 / 49
- Gourmet : Rumsteack de bœuf, terrine de foie gras maison. 30 / 38 / 48
- 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. 10

DESSERTS MAISON

- Fondant au chocolat noir au cœur caramel beurre salé et sa glace artisanale Calisson d'Aix (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 au Carambar. 12
- Tartelette maison aux myrtilles parfumée à l'orange, glace artisanale mascarpone et chantilly maison. 14
- Cannelés Bordelais au chocolat, mousse mascarpone à l'Amaretto, marrons glacés, glace artisanale marron et copeaux de chocolat. 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 ; Veau CH ; Foie gras FR IGP ; Poulpe MA FAO34 ; Cabillaud IS FAO27 ; Cerf NZ ; Chevreuil AT ; Sanglier CZ ; Marcassin HU ; Tofu CH.



FERME-ASILE

RESTAURANT
FERME-ASILE.CH

PROMENADE DES PÊCHEURS 10
1950 SION

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