
RESTAURANT FERME-ASILE

MENU CHASSE

Œuf « parfait » aux champignons des bois, mousseline de chou-fleur à l'huile de truffe et crumble de bacon.



Filet de cerf accompagné de choux rouges, poire pochée au vin blanc, spätzli maison aux pain d'épices, marrons glacées et sauce grand veneur.



Cannelés Bordelais au chocolat, mousse mascarpone à l'Amaretto, marrons glacés, glace artisanale marron et copeaux de chocolat.

66 CHF. / pers.

dès 15 personnes, réservation 48 heures à l'avance minimum

Damien Gourdon & Romain Robreteau



RESTAURANT FERME-ASILE

MENU VEGETARIEN

Chèvre chaud de Grimisuat au miel de romarin poivré
et salade fraîcheur.



Garganelli Romagnoli (penne artisanal) aux légumes méditerranéens grillés
Crème aux herbes de Provence et copeaux de parmesan.



Crème brûlée au parfum du moment.

44 CHF. / pers.

dès 15 personnes, réservation 48 heures à l'avance minimum

Damien Gourdon & Romain Robreteau



RESTAURANT FERME-ASILE

FORMULES BOISSONS Minimum 15 personnes

Formule 1 : 18 CHF/pers

3 verres de vin (Johannisberg et Pinot Noir)

½ Litre d'eau minérale

1 café ou thé



Formule 2 : 24 CHF/pers

3 verres de vin (petite arvine et cuvée de la ferme)

½ Litre d'eau minérale

1 café ou thé

Damien Gourdon & Romain Robreteau



RESTAURANT FERME-ASILE

MENU GOURMAND

Terrine de foie gras maison marinée
à la Petite Arvine et son chutney.



Le Classique de la Maison

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



Palette de desserts.

66 CHF/pers

dès 15 personnes, réservation 48 heures à l'avance minimum

Damien Gourdon & Romain Robreteau



FERME-ASILE

RESTAURANT
FERME-ASILE.CH

PROMENADE DES PÊCHEURS 10
1950 SION

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