
RESTAURANT FERME-ASILE

MENU A

Aumônière maison au chèvre, pomme rôtie, aubergine grillée
et miel de romarin. Servie avec un mesclun de salade.



Méli-mélo de légumes sur son rösti de pommes de terre maison, œuf
poché et crème aux herbes.



Crème brûlée au parfum du moment.

51 CHF. / pers.

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

Damien Gourdon & Romain Robreteau



RESTAURANT FERME-ASILE

MENU B

Carpaccio de saumon « Label rouge d’Ecosse » à l’huile vanillée,
pignons de pin, dés de mangue et ses baguettines à l’ail.



Filet mignon de porc « basse température » accompagné de son rösti
de pommes de terre maison, panaché de légumes du moment et son
jus corsé au foie gras.



Fondant au chocolat noir au cœur caramel beurre salé, Chantilly
et sa glace artisanale du moment.

63 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

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.

69 CHF/pers

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

Damien Gourdon & Romain Robreteau



Formule Tourbillon : 22 CHF/pers

3 verres de vin (Johannisberg et Pinot Noir)

½ Litre d'eau minérale

1 café ou thé



Formule Valère : 27 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

