
RESTAURANT FERME-ASILE

LA GRANDE CARTE (soir et week-end uniquement)

POUR COMMENCER

- Salade fraîcheur. 10 / 16
- Velouté de marron aux éclats de chocolat noir et pépites de foie gras poêlé. 15
- Chèvre chaud de Grimsuat 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 figues et son pain artisanal au muesli et cranberries. 24
- Œuf « parfait » aux champignons des bois, mousseline de topinambour à l'huile de truffe blanche et crumble de bacon. 18

ENTRE TERRE ET MER

- Quasi de veau « *basse température* » servi avec son croustillant de lard fumé, risotto onctueux au basilic, tomates séchées et tuile de Grana Padano. 46
- Filet de cerf lardé au cœur pruneaux/pistache accompagné de ses garnitures chasse* 46
- Mijoté de joues de sanglier aux raisins accompagné de ses garnitures chasse* 39
- Risotto onctueux à la sauge, champignons des bois, butternut, marrons, copeaux de grana padano 27
- Filet de daurade Corse sur sa mousseline de carotte au romarin, crème citronnée, chou pak-choi au beurre et carottes rôties au cumin. 34
- Burger Automnal : Bœuf CH, pomme rôtie, chou rouge confit, jambon de sanglier, fromage Aletsch, roquette, ketchup de dattes maison et frites maison 32
- Tartare de la Ferme** : Bœuf CH et assaisonnement maison. 30 / 38 / 48
- Tartare Chasseur** : Bœuf CH, viande séchée de cerf, jambon de sanglier, confiture d'airelles, marrons glacés et assaisonnement maison. 32 / 40 / 50

*Garnitures chasse : choux rouges confits, purée de choux Bruxelles à l'huile de noisette, poire pochée au vin blanc, spätzli au pain d'épices, marrons glacés et sauce chasse maison.

**Accompagné de frites maison et toasts

DESSERTS MAISON

- Fondant au chocolat noir au cœur caramel beurre salé et sa glace artisanale Marron (15 minutes de cuisson). 15
- Café gourmand, espresso mousseux et ses douceurs. 14
- Crème brûlée au marron 13

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 ; Joue Sanglier ESP ; Cerf NZ ; Daurade Corse



FERME-ASILE

RESTAURANT
FERME-ASILE.CH

PROMENADE DES PÊCHEURS 10
1950 SION

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