



# Menus

## Espace VIP



### Jeudi 9 septembre

#### *Accademia della Pizza à St-Léonard*

Saumon gravlax, sauce Tzatziki

\*\*\*

Carpaccio des tomates et  
Burrata D'Andria IGP

\*\*\*

Mille-feuille de bœuf d'Hérens et  
Julienne de légumes

Pavé de Polenta

Au fromage du pays

Et herbes du Grand-St-Bernard

\*\*\*

Cannoli Siciliens

### Vendredi 10 septembre

#### *Restaurant l'Aéroport à Sion*

Amuse-bouche

Crème de courge parfumée au persil plat

\*\*\*

Marbré de canard au foie gras

Saladine de saison

\*\*\*

Roastbeef, jus au romarin

Gratin dauphinois

Endive braisée

\*\*\*

Mousse au chocolat

### Samedi 11 septembre

#### *Table de Delphine à Champlan*

Gaspacho en amuse bouche

\*\*\*

Tartare aux deux saumons

\*\*\*

Entrecôte de cerf aux herbes

Pommes sautées

\*\*\*

Tarte aux pommes de Delphine

### Dimanche 12 septembre

#### *Les Toqués à Marioly Chef Pascal Pouilly*

#### **Brunch aux couleurs du terroir**

Buffet de salade

Plats valaisans

Pâté en croûte maison

Raclette

Fondue

Rôti de porc sauce aigre-douce

Gratin Dauphinois

Salade de fruits maison