



# Menus

## Espace VIP



### Jeudi 8 septembre

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

Mille feuilles d'aubergines  
Gel de basilic et tomates confites

\*\*\*

Rôti de veau au beurre demi-sel  
et  
ses garnitures

Jus de veau parfumé à la sauge

\*\*\*

Tiramisu della Nonna

### Vendredi 9 septembre

#### *Restaurant l'Aéroport à Sion*

Amuse-bouche

Crème de courge parfumée au persil plat

\*\*\*

Saumon tiède de Norvège rôti sur sa peau

Huile d'olive vierge-jus de citron-basilic

Saladine de saison

\*\*\*

Carré de veau en cuisson lente,

Jus au romarin

Gratin valaisan

Endive braisée

\*\*\*

Flan caramel

### Samedi 10 septembre

#### *Table de Delphine à Champlan*

Gaspacho d'Andalousie

\*\*\*

Paupiette de saumon fumé  
farci à la chaire de crabe  
sur lit de salade

\*\*\*

Rosbeef d'Angus basse température  
sauce à l'Humagne rouge  
Gratin dauphinois  
Légumes de saison

\*\*\*

La douceur gourmande

### Dimanche 11 septembre

#### *Restaurant le 13 Etoiles*

*en collaboration avec la boucherie Mérat*

Amuse-bouche

Velouté de petits-pois et menthe fraîche

croustade de seigle et sésame

\*\*\*

Terrine de pigeon au foie gras

Saladine

\*\*\*

Filet de porc Grand-Cru

Sauce moutarde

Pommes grenailles rissolées

Jardinière de légumes

\*\*\*

Panna Cotta aux fruits rouges