



Menus Espace VIP



Jeudi 7 septembre

Accademia della Pizza à St-Léonard

Amuse-bouche
Verrine avocat-saumon

Flan au parmesan
Sur crème de potiron et chips de tapioca

Rôti de veau cuit à basse température
Réduction de jus de veau à la syrah
Mousseline de pommes
de terre au safran
Haricot mange-tout

Duo de mousses Maison au Rhum

Vendredi 8 septembre

Restaurant l'Aéroport à Sion

Amuse-bouche
Crème de carottes parfumée au persil plat

Saladine de saison
Julienne de saumon fumé

Filet de bœuf – Poitrine de poulet
Sauce tartare - Sauce ail-piment
Pommes frites

Flan caramel maison

Samedi 9 septembre

Table de Delphine à Champlan

Gaspacho de Delphine
Parfumé au basilic

Thon fumé maison
Purée de patate douce au citron vert
Sauce vierge

Faux filet d'Hérens basse température
Sauce au Cornalin
Gratin dauphinois
Légumes de saison

Entremet pistache et framboise

Dimanche 10 septembre

Restaurant le 13 Etoiles

en collaboration avec la boucherie Mérat

Velouté de petits pois et menthe

Terrine campagnarde et saladine

Wok de volaille,
sauce Teriyaki & mini légumes
Riz Basmati parfumé au jasmin

Panna Cotta à la mangue