Bô!

Cuisine Signature

**Dans le dictionnaire Valaisan* : Bô ? ou Bô !
peut s'employer sous la forme interrogative ou exclamative ;
marque la surprise, l'étonnement.**

Bô ! propose une aventure culinaire dans laquelle notre Chef exécutif Massimiliano Ascione réinterprète ses saveurs favorites en incorporant dans ses recettes, des produits locaux de qualité et des ingrédients du monde.

Le menu célèbre l'art du goût et la saisonnalité. Les techniques de cuisson sont durables et saines dans le respect du produit.

Dégustez une cuisine contemporaine et originale. Au centre de l'assiette cet hiver, les légumes racines, véritables trésors culinaires souterrains.

Nous vous proposons une approche passionnante qui met en valeur le meilleur de la récolte de cette saison dans vos assiettes.

*Voir : www.bonvalaisan.ch/dictionnaire-valaisan

LES ENTRÉES

Du terroir et plus encore

REINE D'ICI
• Tartare de bœuf Race d'Hérens
• Chips d'encre de seiche
• Mayonnaise à la truffe
36 CHF
1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 13, 14

TATAKI OU BIEN
• Tataki de veau, chanterelle
• Mayonnaise à la roquette
• Truffe, parmesan
36 CHF
1, 4, 7, 9, 14

EUILLE L'HUÎTRE
• Huître frite dans sa coquille croustillante
• Aïoli au citron vert, salicorne
• Perles de yuzu, sauce épicée
32 CHF
2, 3, 4, 5, 6, 8, 12, 14

ÇA JOUE LA SAINT-JACQUES
• Saint-Jacques poêlée
• Purée de pois verts et basilic, salicorne
• Sauce au pomelo, œufs de saumon
38 CHF
1, 7, 8, 12, 14

BÔ CARPACCIO
• Carpaccio de langoustine
• Stracciatella, pistache, feuilles de shizo
• Fruit de la passion croustillant, huile de citron
44 CHF
3, 7, 10, 14

SALADE DU CHALET
• Salade de jeunes pousses et de chou frisé
• Fromage de chèvre local, pois chiches, potiron
• Grenade, amandes grillées
• Vinaigrette au sésame
30 CHF
V, 1, 7, 10, 12, 13, 14

BELLE LA BURRATA
• Salade de burrata, tomate
• Mousse d'avocat
• Croûtons aux olives noires
34 CHF
V, 2, 7, 14

ADJEU LE VELOUTÉ
• Velouté de topinambours
• Homard et huile de truffe
38 CHF
1, 3, 5, 14

LES VIANDES

Des saveurs d'ici et d'ailleurs

LE FILET D'HÉRENS
• Filet de bœuf Race d'Hérens
• Purée de marrons
• Sauce au poivre rose
• Choux de bruxelles
• Marmelade de groseille
68 CHF
1, 7, 10, 14

BIEN CHAQUÉ LE CANARD
• Canard flambé au cognac
• Purée de brocolis, échalotes brûlées
• Panais rôti, huile de poireau vert
• Jus d'orange
48 CHF
1, 7, 14

SALÛT L'AGNEAU
• Entrecôte d'agneau label rouge
• Caponata de légumes, petites pommes de terre
• Sauce chimichurri à la menthe
52 CHF
1, 7, 14

LE VEAU D'EN HAUT
• Escalope de veau
• Câpres et beurre citronné
• Légumes racines rôtis
• Broccolini
64 CHF
1, 2, 4, 6, 7, 14

LES POISSONS

L'appel du large

COMMENT TE VA LE TURBOT
• Filet de turbot
• Purée de patates douces & carottes au cumin
• Beurre blanc au safran, fenouil en 2 textures
54 CHF
1, 5, 7, 14

T'AS OU LE BAR ?
• Bar poêlé, purée de haricots cannellini
• Romanesco cuit à la vapeur, olives taggiasca
• Tomates séchées, œufs de saumon
• Fumet de poisson crémé
68 CHF
1, 5, 7, 14

SUICI TAGLIOLINI
• Tagliolini aux œufs maison
• Tartare de gambero rosso
• Poutargue, shizo
54 CHF
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 14

LES DEUX

Saveurs de la terre et de la mer

TÔ SURF AND TURF
• Carpaccio de bœuf et langoustine
• Frites
68 CHF
3, 4, 14

L'EXTRA

Le pain Signature

LA MICHE DE PAIN
• Pain maison du jour
• Son beurre assaisonné
6 CHF
2, 7

FROMAGES

De la laiterie de Verbier

NOTRE SÉLECTION
• 120 gr. de fromages locaux
• Leurs accompagnements maison
23 CHF
2, 7, 10, 14

DESSERTS

Terminez en douceur

TCHEU LE CAFÉ NOISETTE
• Glace praliné noisette
• Crème fouettée au café
• Mini choux au caramel, gelée d'amaretto
24 CHF
A, 2, 4, 5, 7, 10

TIP TOP LE VACHERIN
• Meringue suisse, gelée de fraises
• Double crème chantilly et sorbet fraise
• Mangue en deux textures
22 CHF
2, 4, 7

TOUT DE BON LE CHOCO
• Biscuit moelleux au chocolat
• Crème caramel au chocolat
• Croquant aux amandes et mousse de cacao
• Glace au chocolat 70%
22 CHF
2, 4, 7, 10

TA TI VU LE YUZU
• Biscuit au citron et aux olives, crème au yuzu
• Glace à l'avocat, pamplemousse et orange frais
22 CHF
4, 7

Veuillez nous informer de toute allergie ou exigence diététique particulière.

ORIGINE DE LA VIANDE ET DU POISSON:
Veau, boeuf : Suisse | Canard, huîtres, bar : France | Agneau : Irlande | Turbot : Espagne | Saint-Jacques : Canada | Langoustine : Afrique du Sud | Gambero rosso : Italie

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES: *A = Alcohol, V = Végétarien, P = Porc*

ALLERGÈNES: *1. Céleri, 2. Gluten, 3. Crustacé, 4. Oeuf, 5. Poisson, 6. Lupin, 7. Lait, 8. Mollusque, 9. Moutarde, 10. Noix, 11. Cacahuète, 12. Graine de sésame, 13. Soja, 14. Dioxyde de souffre*