



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE



Gault Millau



Guide Michelin

JRE
JEUNES RESTAURATEURS



La cuisine est avant tout un acte de partage.

*Aujourd'hui, j'ai envie, à travers ma cuisine,
de vous présenter une démarche nouvelle,
d'éveiller vos sens.*

*Laissez-moi vous raconter
en quelques plats une histoire gourmande.*

*Plus de carte, juste une histoire que nous
construirons ensemble dans un menu surprise,
guidés par vos envies et les miennes et bercés
par ce que la nature nous donne.*

Damien Germanier

SION *au fil des saisons*

NOTRE MENU *Expression*

Proposé avec un accord
mets et vins

4 plats	110.-
Avec accord mets et vins	150.-
5 plats	120.-
Avec accord mets et vins	160.-
6 plats	140.-
Avec accord mets et vins	190.-
7 plats	160.-
Avec accord mets et vins	215.-
8 plats	180.-
Avec accord mets et vins	245.-
9 plats	200.-
Avec accord mets et vins	270.-
Le chariot de fromages	20.-

*Quelques-uns de ces acteurs pourraient figurer
dans votre histoire:*

*légumes divers, œufs, laitages, poissons d'eau
douce, viandes de nos régions, et bien d'autres
encore...*