

# Grande Salle du Parc Bex

---

## Amuse-Bouche



Paté Traditionnel de Viande de Gibier et Foie Gras,  
Confiture d'Oignons à la Grenadine et Salade de Mâche



Pavé de Cabillaud de Norvège grillé sur sa Peau, Jus de Curcuma  
et Lait de Coco, Brick de Crevette au Gingembre et Feuille de Citron



La Selle de Cerf Rôtie sur Os et Jus de Moka,  
Polenta Blanche et Roulade de Chou Frisé Farcie



Avant Dessert autour d'un Fromage du Val d'Illicz :  
Mousseux de Fromage au Lait Cru sur un Jus de Poire Gélifié à la Williamine  
Pain aux Céréales Germées



Dessert Autour des Chocolats Pure Origine et Fruits Exotiques :  
Biscuit Joconde au Chocolat Blanc et Gelée aux Fruits de la Passion  
Marquise aux Deux Chocolats Epicés : Fève Tonka et Macis  
Pavé au Caraïbes Pure Origine, Coeur au Thé Vert, Crème Anglaise  
Ananas Caramélisé au Rhum, Gingembre et Mousse Lactée en Verrine

Ces mets délicats, concoctés par Mauro Capelli, Chef du Restaurant de  
Crochetan à Monthey, sont accompagnés des meilleurs crus des Vignerons de

