

Les Bains de Saillon

Buffet spécial Festin Médiéval – samedi 2 août 2025



Les Entrées des Dames & Seigneurs

Terrine montagnarde aux groseilles et noisettes torréfiées
Œufs pochés aux herbes folles, compotée de blettes
Tourte rustique de volaille aux mirabelles et épices douces
Salade d'épeautre, petits pois et menthe fraîche
Tarte aux fromages affinés et courgettes grillées
Truite fumée de rivière, crème d'aneth et concombres
Velouté froid de courge musquée à la mélisse
Poêlée de légumes oubliés au feu de bois (scorsonère, pâtisson)
Ragoût de lentilles à l'ancienne et jambon séché
Petits poibrons farcis aux herbes et céréales anciennes

Plats de Festin – Viandes en Festoyer

Cochon de lait entier rôti façon broche, découpé en salle,
jus à la bière ambrée et poivre noir
Jambon caramélisé au miel de montagne et sarriette
Ragout d'agneau à l'ancienne
Poulet farci aux abricots secs, amandes et cannelle douce

Victuailles de Mer & Rivière

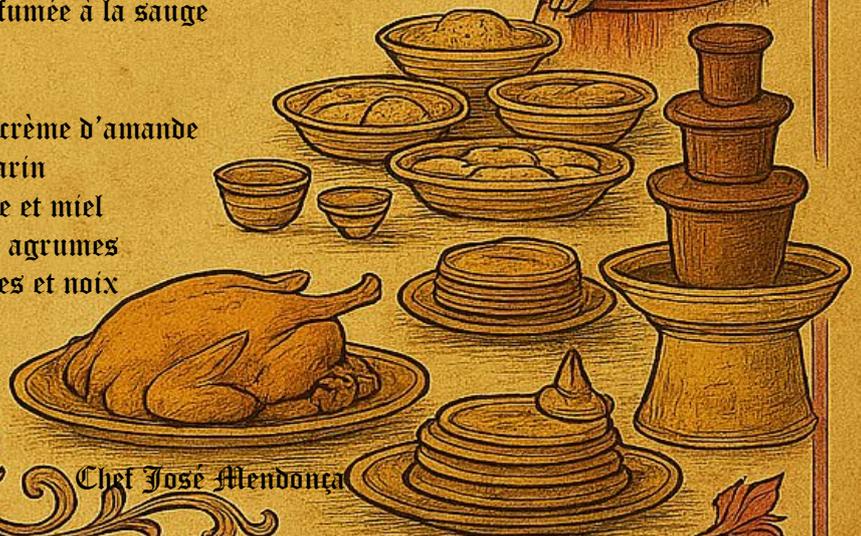
Saumon en croûte d'herbes et beurre d'oseille
Cabillaud confite, pois chiches et légumes anciens

Garnitures & Fumets du Potager du Roy

Topinambours rôtis au romarin et graisse d'oie
Carottes anciennes glacées au miel et cumin
Pâtisson farci aux légumes d'été et herbes fraîches
Pommes de terre à l'ancienne, au four de bois et beurre aux herbes
Tourte de céréales et orge perlé, parfumée à la sauge

Douceurs de la Table Royale

Tarte rustique aux prunes et crème d'amande
Clafoutis aux abricots et romarin
Crème d'orge au lait d'amande et miel
Poires pochées au vin épice et agrumes
Pain d'épices ancien aux figues et noix
Fontaine de Chocolat



Chef José Mendonça