



À La Grange by O Miura, nous vous invitons à partager des moments de plaisir autour d'une cuisine inventive, généreuse et préparée avec passion.

Que vous soyez réunis en famille, entre amis ou pour célébrer une occasion particulière, notre équipe met tout en œuvre pour faire de votre repas un moment convivial, élégant et parfaitement orchestré, où chaque détail compte.

Nous vous offrons également la possibilité de privatiser notre établissement à partir de 20 personnes (hors samedi), afin de profiter d'un cadre chaleureux et exclusif, idéal pour vos événements privés ou professionnels.

Nous vous proposons plusieurs menus (viande, poisson ou végétarien) afin que chacun puisse choisir l'option qui lui convient le mieux et profiter pleinement de l'expérience.



Menu
L'Essentiel

MILLE-FEUILLE D'AUBERGINES

Basilic, Parmesan & Mozzarella



TOURNEDOS DE BOEUF AU JUS DE VIANDE

Légumes rôtis, mousseline de pommes de terre au thym
et échalotes confites



BABA AU RHUM

Menu à CHF 59.- / par personne hors boissons



Menu

Voyage en Mer

CEVICHE DE BAR

Kumquat confit, fleur de sel et jeunes pousses de salade



PAVÉ DE SANDRE

Velouté de céleri, carottes et orge perlé
Sauce Chasselas



TARTELETTE CAPPUCCINO

Menu à CHF 69.- / par personne hors boissons



Menu
L'Art du Goût

TERRINE DE FOIE GRAS
Pain brioche et Pomme chaude à l'Orange



AUMÔNIÈRE DE WELLINGTON REVISITÉE
Filet de Bœuf, épinards et duxelles de champignons
Sauce à la truffe noire



TEXTURES D'AGRUMES, SABLÉ ET GLACE AU CARAMEL SALÉ

Menu à CHF 89.- / par personne hors boissons



Menu
Harmonie Végétarienne

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR
Feuilleté aux herbes



RISOTTO
Au Pesto d'ail des Oursins



SORBET ABRICOT ET SIROP À LA MENTHE

Menu à CHF 49.- / par personne hors boissons



La Table des Amis

"Instants partagés"

SALADE MÊLÉE



FONDUE MULLIGAN

Plat traditionnel valaisan, préparé avec soin et passion par notre producteur local, Daniel Mollier.

Viande de bœuf de qualité supérieure, marinée aux épices et sans conservateurs, révélant une saveur authentique et une belle intensité.

À déguster dans un bouillon maison délicatement relevé. Servi avec frites, sauce à l'ail, mayonnaise au curry et sauce piquante.



TARTELETTE AU CITRON

Menu à CHF 55.- / par personne hors boissons



L'Heure de l'Apéritif

*Partagez un moment chaleureux autour d'un apéritif,
ou' saveurs et convivialité se rencontrent.*

TARTARE DE BOEUF À LA TRUFFE
HUÎTRES NATURE
PLANCHETTE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES
SAUMON GRAVLAX, BLINIS ET FRUITS ROUGES
PINZIMONIO
GUACAMOLE ET TACOS



FLûTE DE PROSECCO



VARIÉTÉ DE MACARONS

Menu à CHF 39.- / par personne
Minimum 15 personnes