

Carte Déjeuner « LE TEMPS D'UNE SAISON À LA MONTAGNE » *Lunch Menu*

« CÔTÉ BRASSERIE, CÔTÉ TERRASSE »

Tous les midis en semaine

Le 55

Every weekday at lunchtime

En compagnie de **Pierre Crepaud**, laissez-vous guider ...

Le menu vous est proposé de bouche à oreille par notre Maître d'hôtel ...

Let Pierre Crepaud be your guide...

This menu is offered by word of mouth by our Maitre D' Hotel

CHF 55. –

Premières trace

First trace...

JAUNE D'ŒUF COULANT DE PLEIN « R », MOUSSE DE POMMES DE TERRE CHARLOTTE RÂPÉE DE TRUFFES NOIRES ET BEURRE SALÉ COMPLÈTEMENT GIVRÉ 49.-

Slow cooked organic egg, "Charlotte" potatoes mousse truffles shavings, frozen butter

FOIE GRAS DE CANARD LÉGÈREMENT PARFUMÉ AU GÉNÉPI MANGUE EN TEXTURE & POINTE DE CAMEL-BEURRE SALÉ BAGUETTE DE SEIGLE AUX FRUITS DU MENDIANT 38.-

Foie gras, lightly perfumed with genepi, mango and salty toffee, rye fruited baguette

LANGOUSTINES CROUSTI EN CHEVEUX D'ANGES, PULPE D'AVOCAT AU CITRON VERT, VINAIGRETTE PASSIONNÉMENT ACIDULÉE 41.-

Scampi roasted in kadaif, avocado pulp, passion fruit vinaigrette

MESCLUN DE JEUNES POUSES, TOMATES CHERRIES BALSAMIQUE ET HUILE DE NOIX 19.-

Sprouts salad with cherry tomatoes and balsamic dried fruits oil

Pleine Pente

Full Slope...

BAR SAUVAGE FAÇON CARBONARE, JAUNE D'ŒUF DE CAILLE COULANT SPAGHETTI DE CÉLERI-POMME, PÉTALES DE MAGRET DE CANARD SÉCHÉ & OIGNONS CROUSTI SAUCE FLEURETTE AU VIN DES GLACIERS 54.-

Sea bass as carbonara, quail egg yolk, celeriac spaghetti, duck ham shavings, onion rings and iced wine

CŒUR DE CABILLAUD CUIT À BASSE TEMPÉRATURE GNOCCHETTI DE PATATES DOUCES BEURRE BATTU AUX CREVETTES GRISES, CHIPS DE SEIGLE 48.-

Cod slow cooked, sweet potatoes gnocchi, grey shrimps, rye bread

FILET MIGNON DE VEAU CUIT EN T° DOUCE AUX OLIVES TAGGIASCHE PAK-CHOÏ CROQUANT, MOUSSE D'AGRIA ACIDULÉ AU LIME COQUES, BOUILLON CRÉMEUX DE COQUILLAGE ET SALICORNES 63.-

Veal fillet slow cook with Taggiasche olive, crispy pak-choi, Agria potatoes mousse with lime, Schell fish creamy broth, samphire

FILET RÔTI EN TOURNEDOS AU LARD DE COLONNATA « HAMBOURG-GÔUT », MAYO À LA TRUFFE PARMENTIER DE JOUES CONFITES AU FOIE GRAS 69.-

Beef fillet pan fried in brown butter with Tasmania pepper, potatoes and Tahiti vanilla mousse, soy sauce

SALADE CAESAR	AU SUPRÊME DE VOLAILLE / AU SAUMON / AUX GAMBAS	
SALADE ICEBERG, PARMESAN, TOMATES CONFITES, ANCHOIS À L'HUILE D'OLIVES,		
FLEUR DE CÂPRES & BACON GRILLÉ		
		<i>Petite / Small</i> 18.-
« LeCrans » Caesar salad: with Chicken, Salmon or Shrimps.		
<i>Iceberg salad, grilled bacon, parmesan cheese, candied tomatoes, anchovies, capers</i>		
TARTARE DE BŒUF LC	COUPÉ AU COUTEAU, PETITS CONDIMENTS, HERBES FRAICHES HUILE	
D'OLIVE ET PARMESAN, FOCACCIA À LA TAPENADE ALPESTRE & FRITES FINES À LA FLEUR DE SEL		
		40.-
<i>Beef fillet cut by knife, dried tomatoes, pine nuts, parmesan cheese, basil, quail egg</i>		
MOUNTAIN BURGER		
« PUR BŒUF » RACLETTE D'ALPAGE, OIGNONS GRILLÉS TOMATES SÉCHÉES,		
LARD FUMÉ, ICEBERG & MAYO AUX HERBES DE MONTAGNE, POMMES « PONT NEUF » L.C.		
		37.-
<i>Beef burger, lettuce, mushrooms, dried tomatoes, grilled onions, raclette cheese, smoked bacon, herbs mayonnaise, homemade French fries</i>		
BURGER DES ALPES		
« PUR BŒUF » REBLOCHON FERMIER, JAMBON CRU VALAISAN, SALADE CROQUANTE, TOMATES SÉCHÉES		
MAYO AUX HERBES DE MONTAGNE POMMES « PONT NEUF » L.C.		
		37.-
<i>Beef burger, reblochon cheese, Wallis ham, crunchy salad, dried tomatoes, herbs mayonnaise, homemade French fries</i>		
QUAND L'OCEAN LA MONTAGNE		
CARPACCIO DE SAUMON FUME ET MAGRET SECHÉ, CROSTINI DE CHEVRE FRAIS PESTO		
		29.-
<i>Homemade smoked salmon in carpaccio, duck ham, crostini bread with fresh goat cheese</i>		
ARDOISE DE FROMAGES DE ICI ET D'AILLEURS	, PAIN DE SEIGLE AUX FRUITS	19.-
<i>Cheese from Switzerland and elsewhere, seasonal fruits Wallis rye bread</i>		
CAPPUCCINO DE COURGES ET CHATAIGNES	, CRÈME FOUETTEE À LA TRUFFE	24.-
<i>Butternut squash and chestnuts cappuccino, whipped cream with truffle</i>		
DÉLICES DU VALAIS	CHARCUTERIE DE MONTAGNE, FROMAGES D'ICI, PAIN DE SEIGLE AUX NOIX,	
PETITS CONDIMENTS		
		39.-
<i>Variation around local cooked and dried meats, cheeses from our mountains, rye bread, small condiments</i>		
<i>Les Gourman...Disent</i>	<i>The gourmets say...</i>
NOS DESSERTS ÉTANT PRÉPARÉS À LA COMMANDE, NOUS VOUS SUGGÉRONS ET VOUS REMERCIONS DE FAIRE VOTRE CHOIX EN DÉBUT DE REPAS.		
<i>WE INVITE YOU TO ORDER YOUR DESSERTS AT THE BEGINNING OF YOUR MEAL, AS THEY REQUIRE SPECIAL FINISHING TOUCHES.</i>		
LE REFUGE « MON COUP DE CŒUR »	Laissez-vous surprendre...	20.-
<i>The Shelter... let us surprise you</i>		
DANS L'ESPRIT D'UNE BOULE DE NEIGE QUI FOND... QUI FOND	FINE COQUE DE MERINGUE, DOUCEUR DU SIROP D'ÉRABLE, FRAÎCHEUR ACIDULÉE AUTOUR DE LA POMME VERTE,	
GLACE CARAMEL-BEURRE SALÉ		
		20.-
<i>In a soul of snowball melting and melting ... Light meringue maple syrup, green apple bitter freshness, toffee ice cream</i>		
FÉÉRIE DANS L'ESPRIT DE NOËL	FANTAISIE GOURMANDE, TEXTURE DE SPÉCULOS, CLÉMENTINE	
GIVRÉE PAIN D'ÉPICES & GEL AU VIN CHAUD		
		20.-
<i>Christmas atmosphere.. Gourmet fantasy, speculos 's cookies texture, iced Clementine, warm wine jelly</i>		
PALETTE DE GLACES ET SORBETS PRÉPARÉS PAR NOS SOINS		17.-
<i>Selection of homemade seasonal sherbets and ice creams</i>		