

# Carte Déjeuner « PREMIERS BOURGEONS, PREMIÈRES FLEURS » *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. –

## *Perce-neige*

## *Snow flowers...*

OEUUF MOELLEUX DE PLEIN « R », MOUSSE DE POMMES DE TERRE NOUVELLES, RÂPÉE DE TRUFFES NOIRES, BEURRE SALÉ COMPLÈTEMENT GIVRÉ 49.-

*Slow cooked organic egg, new potatoes mousse, truffle shavings, frozen butter*

LANGOUSTINES JUSTE SAISIES ET FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, PREMIÈRES FRAISES GARIGUETTE EN DÉCLINAISON, CARAMEL DE VIEUX BALSAMIQUE À L'HIBISCUS 44.-

*Lightly pan fried scampi and seared duck foie gras, first gariguetta strawberry in different ways, old balsamic and hibiscus caramel*

ASPERGES VERTES CUITES À LA MINUTE, RÂPÉE DE TRUFFES, JUS DE VEAU, COPEAUX DE MIMOLETTE 41.-

*Green asparagus minute maid, black truffle, meat sauce, mimolette cheese shaving*

UNE LÉGÈRE PANNACOTTA AU BASILIC, PETITS LÉGUMES PRIMEURS ACIDULÉS À LA TOMATE TERREAU AUX OLIVES 31.-

*A light pannacotta with basil, baby spring vegetables with tomatoes, sand of olive*

## *Gentiane*

## *Gentian*

LANGOUSTINES RÔTIES À L'HUILE D'ESTRAGON, MORILLES CRÉMEUSES, ASPERGES VERTES, ÉCAILLES DE PARMESAN, GNOCCHI À L'AIL DES OURS 56.

*Roasted scampi in tarragon oil, creamy morel mushroom, green asparagus, parmesan leaves, gnocchi with "Ail des ours"*

BAR SAUVAGE RÔTI, LÉGÈREMENT FUMÉ AU SERMENT DE VIGNE, CALAMARETTI FARCIS AUX PETITS LÉGUMES ET RICOTTA FREGOLA SARDA COMME UN RISOTTO MARINIÈRE DE COQUILLAGES 54.-

*Wild Sea bass roasted, lightly smoked with vine shoots, baby squid stuffed with vegetable and ricotta fregola sarda as a risotto, shell fish*

CŒUR DE FILET DE BŒUF RÔTI AU BEURRE MOUSSEUX AU THYM CITRON, PISSALADIÈRE AUX OIGNONS CONFITS, ASPERGES VERTES AU JUS CRÉMEUX DE CHÈVRE FRAIS AUX ÉCLATS D'OLIVES SÉCHÉES 64.-

*Butter roasted beef fillet with lemon thyme pissaladiere, with confit onions, green asparagus with sauce, creamy fresh goat cheese with dried black olives*

LE CARRÉ D'AGNEAU RÔTI EN COCOTTE AU FOIN D'ALPAGE, L'ÉPAULE CONFITE EN PARMENTIER AUX AUBERGINES, PETIT ÉPEAUTRE DE PROVENCE, YAOURT RAFRAÎCHI À LA MENTHE 61.-

*Rack of lamb roasted with hay, shoulder confit in Parmentiere with egg plant spelled from Provence, freeze mint yogurt*

<b>SALADE CAESAR</b>	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.-
« <i>LeCrans</i> » Caesar salad: with Chicken, Salmon or Shrimps.		<i>Grande / large</i> 29.-
<i>Iceberg salad, grilled bacon, parmesan cheese, candied tomatoes, anchovies, capers</i>		
<b>TARTARE DE BŒUF LC</b>	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>		
<b>MOUNTAIN BURGER</b>		
« 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, dried tomatoes, grilled onions, raclette cheese, smoked bacon, herbed mayonnaise, homemade French fries</i>		
<b>BURGER DES ALPES</b>		
« 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, herbed mayonnaise, homemade French fries</i>		
<b>MER ET LA MONTAGNE</b>		
CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ ET MAGRET SÉCHÉ, CROSTINI DE CHÈVRE FRAIS, PESTO		29.-
<i>Homemade smoked salmon in carpaccio, duck ham, crostini bread with fresh goat cheese</i>		
<b>ARDOISE DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS,</b>	PAIN DE SEIGLE AUX FRUITS	19.-
<i>Cheese from Switzerland and elsewhere, seasonal fruits Wallis rye bread</i>		
<b>DÉLICES DU VALAIS</b>	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>Narcisse</i>		<u><i>Narcissus...</i></u>
<b>NOS DESSERTS ÉTANT PRÉPARÉS À LA COMMANDE, NOUS VOUS SUGGÉRONS ET VOUS REMERCIONS DE FAIRE VOTRE CHOIX EN DÉBUT DE REPAS.</b>		
<i>WE INVITE YOU TO ORDER YOUR DESSERTS AT THE BEGINNING OF YOUR MEAL, AS THEY REQUIRE SPECIAL FINISHING TOUCHES.</i>		
<b>COMME UN SNIKERS BY LECRANS</b>	CARAMEL / CACAHUËTES / MOUSSE BISKELIA	
SABLÉ CHOCO-CROUSTI		22.-
<i>Caramel / peanuts / biskelia mousse / crispy chocolate biscuits</i>		
<b>PASSIONNÉMENT GOURMAND</b>	AUTOUR DES FRUITS EXOTIQUES / CHOCOLAT DULCEY	22.-
<i>Passionally gourmet .... Around exotics fruits / dulcey chocolate</i>		
<b>LE MONT BLANC « SIGNATURE »</b>	MERINGUE CRAQUANTE / ORANGE SANGUINE / VERVEINE	
GLACE À LA CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE		22.-
<i>Le Mont Blanc "signature" Meringue crunchy / blood orange / verbena, double Gruyere ice cream</i>		
<b>PALETTE DE GLACES ET SORBETS PRÉPARÉS PAR NOS SOINS</b>		17.-
<i>Selection of homemade seasonal sherbets and ice creams</i>		