

REGARD SUR UN ÉTÉ EN VALAIS

« ALTI 1720-2017 »

ENTREZ DANS MON « UNI... *VERT* » GOURMAND

« AIR, TERRE, EAU, FEU, 4 ÉLÉMENTS POUR UNE CUISINE HAUTE EN COULEURS »

Air

Signature

EUF MOELLEUX DE PLEIN « R », CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

MOUSSE DE POMMES DE TERRE NOUVELLES

RÂPÉE DE TRUFFES D'ÉTÉ ET BEURRE NOISETTE

41.-

Accord tout en fraîcheur

GASPACHO DE LANGOUSTINES AUX LÉGUMES DU SOLEIL ET FRAISES « MARA DES BOIS »

PESTO ET PERLES DE BALSAMIQUE

43.-

Terroir

MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD À LA VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS

FOCACCIA TOASTÉE À L'HUILE D'OLIVE ET ROMARIN

CONFITURE DE FIGUES AU MUSCAT

36.-

Jardin Printanier (*végétarien*)

UNE LÉGÈRE PANNACOTTA AU BASILIC

PETITS LÉGUMES PRIMEURS, SIROP DE TOMATES

TERREAU AUX OLIVES ET POLLEN DE FLEURS DE MONTAGNE

28.-

Eau

Les Demoiselles de la mer

LANGOUSTINES JUSTE SAISIES

ABRICOTS DU VALAIS EN TEXTURE, CHANTERELLES ET FINE CRÈME DE CRUSTACÉS 49.-

Saint Pierre...*Mon coup de cœur*

SUPRÊMES DE ST-PIERRE GRILLÉS AU POIVRE DE SECHUAN

BEURRE D'ALPAGE ÉMULSIONNÉ À LA VERVEINE ET BASILIC

GNOCCHI MOELLEUX AUX ORTIES

POIS GOURMANDS ET TOMATES JAUNES 53.-

Dos de cabillaud au sel des Alpes

FROTTÉ AU SEL, PUIS JUSTE NACRÉ DANS UNE HUILE D'OLIVE FUMANTE

PETITS POIS FRAIS EN TEXTURE, RISOTTO AUX ARTICHAUTS ET ROQUETTE

UNE FINE NAGE ACIDULÉE AU CITRON VERT 41.-

TOUS NOS POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS SONT SAUVAGES
PÉCHÉS EN MÉDITERRANÉE ET ATLANTIQUE NORD

Terre

Accord Terre & Mer

CŒUR DE FILET DE VEAU CONTISÉ AU CITRON CONFIT ET CALAMARETTI

COURGETTE VIOLON, GNOCCHI AUX ORTIES

JUS AU PARFUM DE TOMATE ET PIMENT DOUX D'ESPELETTE

69.-

On dirait le Sud

CŒUR DE FILET DE BŒUF RÔTI AU BOIS DE ROMARIN

DÉCLINAISON DE TOMATES, BURRATA CRÉMEUSE

LA FAMEUSE PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE

JUS CORSÉ AUX ÉCLATS D'OLIVES

64.-

Autour de l'agneau

LE CARRÉ RÔTI AU SERPOLET DE MONTAGNE

L'ÉPAULE DOUCEMENT CONFITE AU CURRY MADRAS

POLENTA CRÉMEUSE AU CHÈVRE DU VALAIS ET ABRICOTS SECS

FEUILLES D'ÉPINARDS À L'HUILE DE MENTHE ET TZATZIKI

59.-

LE BŒUF DE SUISSE, LE PIGEON DE FRANCE ET L'AGNEAU D'IRLANDE ET D'ÉCOSSE.

Petite pause dans les Alpes

BRIE DE MEAUX AFFINÉ COMME JE L'AIME

AUX TRUFFES ET MASCARPONE

18.-

FROMAGES DES QUATRE COINS DE SUISSE ET D'AILLEURS

PAIN DE SEIGLE DU VALAIS

18.-

PRÉVENEZ-NOUS DE VOS INTOLÉRANCES OU ALLERGIES.
LES PAINS QUI VOUS SONT SERVIS, SONT PÉTRIS AU QUOTIDIEN PAR NOS SOINS.

DANS UN SOUCI DE QUALITÉ ET EN FONCTION DES ARRIVAGES, CERTAINS PRODUITS PEUVENT
ÊTRE MANQUANTS, VEUILLEZ NOUS EN EXCUSER.

Feu d'artifice de Gourmandises

NÉCESSITANT UN TRAVAIL DE FINITION PARTICULIER,
NOUS VOUS INVITONS À COMMANDER VOTRE DESSERT EN DÉBUT DE REPAS.

Gourmand, crémeux, cru et glacé... L'abricot du Valais un peu chamboulé

ABRICOT EN DIFFÉRENTES TEXTURES, MOUSSE CHOCO BISKELIA

POP-CORNS CARAMÉLISÉS ET PLUS ENCORE

22.-

Mon coup du coeur...

DANS L'ESPRIT D'UN MOJITO GOURMAND... LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE

22.-

Le Mont Blanc « Signature »

SOUS UNE FINE MERINGUE CRAQUANTE,

LA FRAÎCHEUR DES FRUITS ROUGES, L'ACIDITÉ DE LA RHUBARBE

LA DOUCEUR DE LA CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

22.-

L'éphémère d'un souffle

SOUFFLÉ À LA PÊCHE BLANCHE ET SERPOLET DE MONTAGNE

CONFIT DE GROSEILLES ET AMANDES CARAMÉLISÉES

SORBET AUX FRUITS DU VERGER

22.-

« S'il te plaît, dessine-moi un tableau... »

PALETTE DE GLACES ET SORBETS PRÉPARÉS À LA MINUTE

PARFUM AU GRÉ DE SAISONS

17.-

Menu V.I.K.

« *Very Important Kids* »

La découverte des quatre saveurs

L'Acide

AVOCAT EN GUACAMOLE AU CITRON VERT, LANGOUSTINE POÊLÉE, SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE



Le Salé

TARTARE DE BŒUF AUX OLIVES CRAQUANTES, FOCACCIA AU ROMARIN, FLEUR DE SEL

OU

La Mer

VIENNOISE DE SOLE MEUNIÈRE AUX CÂPRES ET AUX HERBES FRAÎCHES

MOUSSE D'AGRIS AU BEURRE NOISETTE



Le Sucre / Acte 1

FONDANT AU CHOCOLAT, CŒUR COULANT



Le Sucre / Acte 2

LA FAMEUSE BARBE-À-PAPA À VENIR FAIRE EN CUISINE AVEC LE CHEF

PRIX : 48.-

SERVI POUR NOS JEUNES CONVIVES JUSQU'À 12 ANS.

À la table de Pierre
« *Plongez-vous dans mon Uni-vert* »

DANS LES COULISSES D'UN RESTAURANT ETOILÉ MICHELIN,

QUEL GASTRONOME N'A PAS RÊVÉ D'OBSERVER UN GRAND CHEF EN CUISINE ET ENSUITE DE GOÛTER SES CRÉATIONS À SES CÔTÉS ! LE CHEF **PIERRE CREPAUD** RÉALISE VOTRE SOUHAIT EN VOUS FAISANT ASSEoir À SA TABLE, FACE À L'IMMENSE CUISINE AFIN D'ASSISTER AU BALLET DES ÉQUIPES BIEN RODÉES.

UNE OCCASION EXCEPTIONNELLE DE DÉCOUVRIR AU PLUS PRÈS LA VIE, LA RIGUEUR ET LA CRÉATIVITÉ D'UNE BRIGADE EN CUISINE.

JE VOUS INVITE À MA TABLE ET JE VOUS PROPOSE UN DÎNER EXCLUSIF ET INTIMISTE DANS LES COULISSES DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE LEMONTBLANC.

UN MENU DÉCOUVERTE AGRÉMENTÉ DES MEILLEURS PRODUITS DU TERROIR ET CRÉÉ SUR MESURE, SERA À PARTAGER DURANT UN MOMENT PRIVILÉGIÉ EN CUISINE.

DE 2 À 12 PERSONNES (SUR RÉSERVATION)

MENU EN 9 SENS

PRIX 163.-

Mon grain de Sel n° 27

Poème Estival

IL ÉTAIT UNE FOIS, UNE PETITE FÉE POSITIVE ET SENSIBLE AU POUVOIR MAGIQUE: CELUI DE CRÉER
DANS SA CUISINE UNE NOURRITURE VIVANTE POUR RÉALISER UNE FÊTE DES SENS.

AVEC CERTITUDE, DÈS L'ENFANCE, J'ÉCOUTAIS DÉJÀ SA PETITE VOIX QUI M'INSPIRAIT :

« ÉCOUTE LA VIE, LES SAISONS, TON CORPS » ME DISAIT-ELLE.

« TU AS LE POUVOIR DE SENTIR CE QUI SE PASSE EN TOI, CE QUI EST JUSTE ET BON ET DE
TRANSMETTRE TON IDENTITÉ À « TRA-**VERT** » TA CUISINE. »

SACHANT QUE L'ALIMENTATION PRODUIT UN IMPACT FONDAMENTAL SUR LA SANTÉ, NOTAMMENT
NOTRE DEUXIÈME CERVEAU, LE VENTRE.

D'UN COUP DE BAGUETTE ET AVEC AUDACE POUR UN VISUEL MAGIQUE, J'ESSAYE DE RÉALISER
L'ACCORD PARFAIT DANS MES ASSIETTES.

LE TOUT SUBLIMÉ PAR UN CHOIX DE VINS DE NOTRE TERROIR ÉLÉGANTS ET FRUITÉS
QUE NOTRE SOMMELIÈRE VOUS FAIT DÉCOUVRIR.

ET C'EST AINSI QU'EN SYMBIOSE AVEC LA NATURE ET DANS LE PLAISIR JE VOUS RÉVÈLE MON STYLE
UNIQUE ET MON UNI-**VERT**.

BON MOMENT PARMI NOUS ...

PIERRE CREPAUD,... CUISINIER SIMPLEMENT