

Carte Déjeuner « RANDONNÉE GOURMANDE EN 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. –

Oxalis de bois

Oxalis Wood

OEUF MOELLEUX DE PLEIN « R », MOUSSE DE POMMES DE TERRE NOUVELLES,
RÂPÉE DE TRUFFES D'ÉTÉ ET BEURRE NOISETTE

41.-

Slow cooked organic egg, new potatoes mousse, summer truffle shavings, brown butter

GASPASCHO DE LANGOUSTINES AUX LÉGUMES DU SOLEIL ET FRAISES MARA DE BOIS
PESTO ET PERLES DE BALSAMIQUE

43.-

Scampi gazpacho with sunny vegetables and "mara de bois" strawberries, pesto and balsamic pearls

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.-

Marbled duck foie gras, Wallis dried meat, toasted focaccia with olive oil and rosemary, figs and muscat marmalade

UNE LÉGÈRE PANNACOTTA AU BASILIC, PETITS LÉGUMES PRIMEURS, SIROP DE TOMATE
TERREAU AUX OLIVES ET POLLEN DE FLEURS DE MONTAGNE

28.-

A light pannacotta with basil, baby spring vegetables with tomatoes syrup, sand of olives and mountain flowers pollen

Serpolet de montagne

Wild mountain thyme

LANGOUSTINES JUSTE SAISIES

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

49.-

Roasted scampi, Wallis Apricot, chanterelles mushrooms light shellfish cream

DOS DE CABILLAUD 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.-

Cod pan fried in olive oil, texture around green peas, artichokes risotto, light fish consommé with lime

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'OLIVE

64.-

Roasted beef fillet, tomatoes in different shapes, creamy burrata, the famous potatoes puree with truffles, brown sauce with olive flakes

LE CARRÉ D'AGNEAU 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 TZATSIKI

59.-

Rack of lamb roasted with wild thyme, shoulder confit with curry, creamy polenta with Wallis goat cheese and dry apricots, spinach leafs with mint oil and tzatziki

SALADE CAESAR

SUPRÊME DE VOLAILLE / SAUMON / GAMBAS

SALADE ICEBERG, PARMESAN, TOMATES CONFITES, ANCHOIS À L'HUILE D'OLIVE

FLEURS DE CÂPRES & BACON GRILLÉ

Petite / Small 18.-

« *LeCrans* » *Caesar salad: with Chicken, Salmon or Shrimps.*

Grande/large 29.-

Iceberg salad, grilled bacon, parmesan cheese, candied tomatoes, anchovies, capers

TARTARE DE BŒUF LC

COUPÉ AU COUTEAU, PETITS CONDIMENTS, SÉRAC MARINÉ À L'HUILE

D'OLIVE, HERBES FRAÎCHES & FRITES FINES À LA FLEUR DE SEL

40.-

Beef fillet cut by knife, Sérac cheese marinated in olive oil and fresh herbs, French fries, salt flakes

MOUNTAIN BURGER

LE CLASSIC LC

« PUR BŒUF », RACLETTE D'ALPAGE, OIGNONS GRILLÉS, TOMATES SÉCHÉES,

LARD FUMÉ, ICEBERG & MAYO AUX HERBES DE MONTAGNE, POMMES « PONT NEUF » L.C.

37.-

Beef burger, lettuce, dried tomatoes, grilled onions, raclette cheese, smoked bacon, herbed mayonnaise, homemade French fries

BURGER DES ALPES

« PUR BŒUF » CHÈVRE FERMIER, JAMBON CRU VALAISAN, AUBERGINE, SALADE CROQUANTE, TOMATES

SÉCHÉES, MAYO AUX HERBES DE MONTAGNE, POMMES « PONT NEUF » L.C.

37.-

Beef burger, goat cheese, Wallis cured ham, eggplant, crunchy lettuce, dried tomatoes with mountain herbs, homemade French fries

MER ET MONTAGNE

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS, RICOTTA AU CITRON VERT

29.-

Homemade smoked salmon, fresh ricotta with green lemon

ARDOISE DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS, PAIN DE SEIGLE AUX FRUITS

19.-

Cheese from Switzerland and elsewhere, seasonal fruits, Wallis rye bread

DÉLICES DU VALAIS

CHARCUTERIE DE MONTAGNE, FROMAGES D'ICI, PAIN DE SEIGLE AUX NOIX,

PETITS CONDIMENTS

39.-

Variation around local cooked and dried meats, cheeses from our mountains, rye bread, small condiments

Narcisse

Narcissus...

NOS DESSERTS ÉTANT PRÉPARÉS À LA COMMANDE, NOUS VOUS SUGGÉRONS ET VOUS REMERCIONS DE FAIRE VOTRE CHOIX EN DÉBUT DE REPAS.

WE INVITE YOU TO ORDER YOUR DESSERTS AT THE BEGINNING OF YOUR MEAL, AS THEY REQUIRE SPECIAL FINISHING TOUCHES.

COMME UN SNICKERS BY LE CRANS

CARAMEL / CACAHUËTES / MOUSSE BISKELIA

SABLÉ CHOCO-CROUSTI

22.-

Caramel / peanuts / biskelia mousse / crispy chocolate biscuits

MON COUP DE CŒUR...L'ESPRIT D'UN MOJITO GOURMAND LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE

22.-

My favorite plate.... In a soul of Mojito... Let us surprise you

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.-

Le Mont Blanc "signature" Under a dome of meringue the freshness of reds fruits, rhubarb and sweetness of gruyere double cream

PALETTE DE GLACES ET SORBETS PRÉPARÉS PAR NOS SOINS

17.-

Selection of homemade seasonal sherbets and ice creams