

# Carte Déjeuner

# Lunch Menu

« DES TRÉSORS DU VALAIS AUX SECRETS DE LA MÉDITERRANÉE »

« 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. –

## Genévrier sauvage

## Wild Juniper

CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNES À LA CHARTREUSE VERTE

19.-

*Chestnuts cappuccino with green chartreuse*

OEUF MOELLEUX DE PLEIN « R », MOUSSE D'AGRIA AU BEURRE SALÉ, RÂPÉE DE TRUFFES

46.-

*Slow cooked organic egg, Agria potatoes mousse, truffle shavings*

LANGOUSTINES CROUSTI AUX CHEVEUX D'ANGE, TZATZIKI AUX HERBES DE MONTAGNE ET CONCOMBRES

SIROP DE TOMATES

43.-

*Scampi crispy with kadaif, mountain fresh herbs tzatziki and cucumber, tomato syrup*

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, TEXTURE AUTOUR DU MAÏS VELOUTÉ D'OIGNONS DOUX, PARMESAN

39.-

*Duck foie gras seared, corn in different ways, sweet onions velouté, Parmigiano Reggiano*

TEXTURE AUTOUR DES CHAMPIGNONS UNE FINE PANNACOTTA CRUMBLE NOISETTE ET FIGUE FRAÎCHE

31.-

*Mushrooms in different shapes, a light pannacotta, crumble of hazelnuts fresh figs*

## Mélèze

## Larch

NOIX DE ST-JACQUES EN CROÛTE DE NOIX, VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS, PERSIL, AIL, CITRON AU SEL

44.-

*Scallops in a walnuts crust Jerusalem artichokes cream, persil, garlic, salty lemon*

BAR SAUVAGE RÔTI, THYM ET LAURIER, COCO DE PAIMPOL AUX TRUFFES D'ÉTÉ, JOUE DE BŒUF CONFITE

RÉDUCTION À L'HUMAGNE

56.-

*Sea bass grilled with thyme and laurel, Pampiol beans with summer truffle confit beef cheeks, red wine reduction*

SELLE DE CHEVREUIL RÔTIE SUR L'OS, TEXTURE AUTOUR DE POTIMARRON ET DE LA CAROTTE

PICKLES D'OIGNONS, FEUILLES DE BRUXELLES SAUCE GRAND VENEUR

61.-

*Saddle of deer bone roasted, pumpkin and carrots in few ways, onions pickles and Brussels leafs*

*Grand veneur sauce*

CŒUR DE FILET DE BŒUF RÔTI AU BOIS DE ROMARIN, PRESSÉ DE TOMATES CONFITES, BURRATA DES

POUILLES, LA FAMEUSE POLENTA À LA TRUFFE, JUS CORSÉ PERLÉ À L'HUILE D'OLIVE DE NYON

66.-

*Roasted beef fillet with rosemary wood confit tomatoes, burrata from Apulia, the famous polenta with truffles*

*Brown sauce*

SUPRÊME DE PALOMBE JUSTE SAISI AU MIEL, CAPPELLETTI AUX CÈPES ET FIGUES, JUS CORSÉ

44.-

*Wood pigeon breast seared with pine honey, Cappelletti stuffed with porcini and figs, game sauce*

## « *Epilobe des prés* »

## Epilobe

### 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, AVOCAT, HERBES FRAÎCHES &

FRITES FINES À LA FLEUR DE SEL

39.-

*Beef fillet cut by knife, Sérac avocado 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*

### 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

37.-

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

## *Agrumes*

## Citrics...

**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.*

### BALADE EN FORÊT...

CRÉMEUX AU CHOCOLAT GRAND CRU, ROSES DES SABLES, MOUSSE LACTÉE

NOISSETTES CARAMELISÉES, GLACE GIANDUJA & IYAKON

22.-

*Hike in a forest Cream of grand cru chocolate sand's roses, milk mousse, caramelized hazelnuts*

*Gianduja ice cream & iyakan*

### Fruit défendu...

AUTOUR DE LA POMME VERTE.... LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE

22.-

*Forgotten fruit Around green apple... Let us surprise you*

### LE MONT BLANC

### « SIGNATURE »

SOUS UNE FINE MERINGUE CRAQUANTE, LA FRAÎCHEUR DES

FRUITS ROUGES, LA DOUCEUR DE LA CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

22.-

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

### PALETTE DE GLACES ET SORBETS PRÉPARÉS PAR NOS SOINS

17.-

*Selection of homemade seasonal sherbets and ice creams*