

POÈME D'HIVER 2018

4 ESPACES DIFFÉRENTS

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

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

Première Sensation

Poule de luxe...

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

MOUSSE D'ÂGRIA AU BEURRE SALÉ

RÂPÉE DE TRUFFES NOIRES

54.-

Foie gras de canard retour des îles

FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AU POIVRE DE SICHUAN

NOIX DE COCO, MARMELADE D'ANANAS VICTORIA ET CHIPS CRAQUANTES

FOCACCIA TOASTÉE

41.-

Accord terre et mer

CŒUR DE FILET DE BŒUF EN FIN TARTARE AUX SALICORNES ET AUX HUÎTRES

MAYONNAISE ACIDULÉE À LA LIME ET WASABI

CAVIAR BAERI

52.-

Côté végi

UNE FINE PANNA COTTA AU CHÈVRE FRAIS

COPEAUX DE LÉGUMES CROQUANTS, CRUMBLE PARMESAN, CONDIMENT FIGUE

VINAIGRETTE AU SIROP DE TOMATES ET OLIVES TAGGIASCHE

32.-

Le Sens et la Mer

Océan et Montagne

NOIX DE ST-JACQUES SUR LE GRILL POIVRE ET SEL

SALSIFIS MIJOTÉS AU JUS ET PAMPLEMOUSSE ROSE LÉGÈREMENT CONFIT

ÉMULSION AU BRUT VALAISAN ET CRÈME DE LA GRUYÈRE

44.-

Poème d'hiver

BAR SAUVAGE EN FINE CROÛTE DE PERSIL PLAT ET AMANDES

RISOTTO DE POMMES DE TERRE ET CÈPES

JUS DE VOLAILLE INFUSÉ AU FOIN D'ALPAGE

56.-

Envolée de saveurs

LANGOUSTE DE ROCHE JUSTE SAISIE DANS UNE HUILE D'OLIVE AUX AGRUMES

TEXTURE AUTOUR DES TOPINAMBOURS ET DE LA TRUFFE

NECTAR DE CRUSTACÉS & BABEURRE

63.-

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

Le Sens et la Terre

Accord parfait

CŒUR DE FILET DE BŒUF RÔTI AUX BAIES DE SANCHO

PETIT TOAST DE FOIE GRAS CONFIT ET TRUFFES

AGNOLETTI D'ARTICHAUTS À LA CRÈME DE PARMESAN « REGGIANO »,

RÉDUCTION D'UN JUS À L'HUMAGNE

64.

Agneau des Alpes

SELLE D'AGNEAU RÔTIE EN CROÛTE DE NORI

GNOCCHI AUX OLIVES NOIRES ET AUX ANCHOIS

TEXTURE AUTOUR DE LA CAROTTE

JUS DE CUISSON PARFUMÉ AU THYM CITRON

61.-

Le bonheur est dans le pré

CŒUR DE FILET DE VEAU BASSE T° LÉGÈREMENT FUMÉ

POMME DE TERRE AMADINE CONFITE, PETITS OIGNONS CARAMÉLISÉS

POIRE FONDANTE DANS UN LÉGER SIROP ÉPICÉ

BEURRE BLANC ACIDULÉ À LA LIME

68.-

LE BŒUF ET LE VEAU PROVIENNENT DE SUISSE, L'AGNEAU DE FRANCE.

Petite pause dans les Alpes

SIGNATURE

BRIE DE MEAUX AFFINÉ AUX TRUFFES ET MASCARPONE

19.-

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

CHÈVRE, VACHE, BREBIS ET 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.

Sensation Sucrée

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

Retour des Caraïbes

TEXTURE CHOCOLAT GRAND CRU PUR CARAÏBES

BANANE EN DÉCLINAISON

BROWNIENS AUX NOIX DE PÉCAN

24.-

Balade Hivernale... Suivez-moi

BOULE DE NEIGE CRÉMEUSE, VELOURS BLANC AU CHEESECAKE

MANGUE GIVRÉE-CHOCOLAT DULCEY, GEL KUMQUAT ET CLÉMENTINES

CROUSTILLANT SPÉCULOOS

24.-

Le MontBlanc « Signature »

SOUS UNE FINE MERINGUE CRAQUANTE

L'ACIDITÉ DE LA POMME VERTE, LA DOUCEUR DU SIROP D'ÉRABLE

LA GOURMANDISE DU CARAMEL BEURRE SALÉ

LA FRAÎCHEUR D'UNE GLACE CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

24.-

L'éphémère d'un soufflé

TEXTURE AUTOUR DE LA POIRE WILLIAMS ET DU PAMPLEMOUSSE ROSE

PISTACHES DE SICILE CARAMÉLISÉES

SORBET PAMPLEMOUSSE

24.-

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

PALETTE DE GLACES ET SORBETS PRÉPARÉS À LA MINUTE

PARFUM AU GRÉ DES SAISONS

19.-

Menu V.I.K.
« *Very Important Kids* »

MISE EN BOUCHE COMME LES GRANDS



L'ŒUF MOELLEUX DE PLEIN « R » CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
MOUSSE D'AGRIA AU BEURRE SALÉ ET PETITS CROÛTONS DORÉS

OU

F OIE GRAS DE CANARD CONFIT SUR UNE SALADE « CROQ-CROQ »
VINAIGRETTE HUILE DE NOISETTE, BALSAMIQUE BLANC



CŒUR DE FILET DE BŒUF RÔTI EN Tournedos
CES VRAIES FRITES MAISON COMME ON LES AIME, LÉGUMES DU TEMPS

OU

N OIX DE COQUILLES ST-JACQUES RÔTIES À L'HUILE D'OLIVE
RISOTTO CRÉMEUX AU MASCARPONE ET CITRON VERT



L E MONT BLANC BY LEMONTBLANC... À GRAVIR



L A FAMEUSE BARBE À PAPA À VENIR FAIRE EN CUISINE AVEC LE CHEF
PRIX : CHF. 54.-

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 ÉTOILÉ 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 CHF 163.-

Mon Grain de Sel n° 29

« Valais gravé dans mon cœur »

LE VALAIS VIT AU RYTHME SIMPLE DES SAISONS ET D'UNE VRAIE NATURE INTENSE ET GÉNÉREUSE. POUR LE COMPRENDRE, IL FAUT L'AVOIR PARCOURU, DES FALAISES BORDANT LES FORÊTS DE MÉLÈZES AUX CIMES ENNEIGÉES DES ALPES VALAISANNES.

RESPECT DES PRODUITS

LES ANCIENS NOUS ONT APPRIS LE GOÛT DES BELLES CHOSES : LE PIQUANT DU PIMENT, LA BEAUTÉ ARC EN CIEL D'UNE TRUITE, LE PARFUM D'UN CHAMPIGNON SAUVAGE , LE GOÛT BIEN AFFINÉ D'UN FROMAGE D'ICI...

HYMNE DE NOTRE TERROIR, FRUIT DU TRAVAIL DE NOS PRODUCTEURS.

QUALITÉ ET GÉNÉROSITÉ

LE VALAIS CONJUGUE AVEC LE MÊME BONHEUR LES LACS, LA FORÊT ET LA MONTAGNE POUR SERVIR LE MEILLEUR DES PRODUITS OFFERTS PAR LA NATURE.

"SIMPLICITÉ, RÉGULARITÉ ET PRÉCISION DES CUISSONS SONT MES PRIORITÉS, CULTURE, NATURE ET GASTRONOMIE SONT MA FORCE."

RECUEIL DE L'ÂME

CERNÉ PAR LA NATURE DÉCLINANT DÉLICATEMENT SA PALETTE DE VERT ET DE BLANC, LE CRANS VOUS INVITE À LA RENCONTRE DE MAGNIFIQUES PAYSAGES.

LE SOIR, À LA LUMIÈRE TENDRE D'UNE SALLE À MANGER OUVRANT SUR UN PANORAMA À COUPER LE SOUFFLE, SE DÉCOUVRE L'INTIMITÉ ACCUEILLANTE D'UN HÔTEL AU CHARME INTEMPOREL.

PIERRE CREPAUD UN CUISINIER QUI RACONTE LA MONTAGNE DANS SES ASSIETTES