

# Carte Déjeuner

# E 'SKI

# 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. –

## *Première ascension ...*

## First climb

**E**UF MOELLEUX DE PLEIN « R », CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, MOUSSE D'AGRIA AU BEURRE SALÉ

RÂPÉE DE TRUFFES NOIRES

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

49.-

**F**OIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AU POIVRE DE SICHUAN, NOIX DE COCO, MARMELADE D'ANANAS

VICTORIA, CHIPS CRAQUANTES, FOCACCIA TOASTÉE

*Foie gras from the Southwest with Sichuan pepper, coconuts, Victoria pineapple marmalade, crisps, toasted focaccia*

39.-

**C**OMME UN RISOTTO « POMMES DE TERRE & CEPES », CRÈME ACIDULÉE, COPPA AUX ORTIES

JUS INFUSÉ AU FOIN D'ALPAGE

*As a risotto "potato and porcini mushrooms", whipped cream, nettles capocollo, jus infused with pasture hay*

39.-

**U**NE FINE PANNACOTTA AU CHÈVRE FRAIS, COPEAUX DE LÉGUMES CROQUANTS, CRUMBLE PARMESAN,

CONDIMENT FIGUE, VINAIGRETTE AU SIROP DE TOMATES ET OLIVES TAGGIASCHE

*Light goat cheese pannacotta, crunchy vegetables leaves, parmesan crumble, figs, Taggiasche olive and tomato dressing*

29.-

## *Pleine pente...*

## Full slope

**S**T-JACQUES SUR LE GRILL POIVRE ET SEL, SALSIFIS MIJOTÉS AU JUS ET PAMPLEMOUSSE ROSE

ÉMULSION AU BRUT VALAISAN ET CRÈME DE LA GRUYÈRE

*Scallops just grilled with salt and pepper, salsifis simmered with jus, slightly candied pink grapefruit emulsion with*

*Wallis sparkling wine, Gruyere cream*

39. -

**B**AR SAUVAGE EN FINE CROÛTE DE PERSIL PLAT ET AMANDES, RISOTTO DE POMMES DE TERRE ET CÈPES

JUS DE VOLAILLE INFUSÉ AU FOIN D'ALPAGE

*Sea bass in a thin crust of parsley and almonds, potato and porcini risotto, poultry sauce infused with alpine hay*

56.-

**C**ŒUR DE FILET DE BŒUF RÔTI AUX BAIES DE SANCHO, PETIT TOAST DE FOIE GRAS CONFIT ET TRUFFES

AGNOLOTTI D'ARTICHAUTS À LA CRÈME DE PARMESAN « REGGIANO », JUS À L'HUMAGNE

*Heart of beef fillet roasted with Sancho berries, toast of foie gras confit and truffles, artichokes agnolotti with "Reggiano" parmesan cream, red wine jus*

61.-

**C**ŒUR DE FILET DE VEAU BASSE T° LÉGÈREMENT FUMÉ, POMMES DE TERRE AMADINE CONFITES, PETITS

OIGNONS CARAMÉLISÉS, POIRES FONDANTE DANS UN LÉGER SIROP ÉPICÉ, BEURRE BLANC AU LIME

*Veal fillet lightly smoked and slow cooked, amandine potatoes confit, caramelized onions, melting pear in a little spicy syrup, white butter sauce with lime*

64.-

**SALADE CAESAR**

SUPRÊME DE VOLAILLE / SAUMON / GAMBAS

SALADE ICEBERG, PARMESAN, ANCHOIS À L'HUILE D'OLIVES, CÂPRES & BACON GRILLÉ

*Petite / Small* 18.-

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

*Grande / large* 29.-

*Iceberg salad, grilled bacon, parmesan cheese, anchovies, capers*

**VELOUTÉ DE COURGE ET CHÂTAIGNES**, CRÈME FOUETTÉE AU CURRY DOUX

18.-

*Pumpkin and chestnuts velouté, whipped cream with sweet curry*

**UNE SALADE VERTE HIVERNALE DE JEUNES POUSSÉS**, CHÈVRE FRAIS, FINES TRANCHES DE

COPPA AUX ORTIES, MILLE GRAINES

21.-

*Green winter salad of sprouts, goat cheese, leaf of nettles capocollo, thousand seeds*

**BURGER « GOÛT »** PUR BŒUF GRILLÉ, RACLETTE VALAISANNE, OIGNONS GRILLÉS, TOMATES CONFITES,

LARD FUMÉ, ICEBERG & KETCHUP AUX HERBES SÉCHÉES DU ST.-BERNARD, MAYO AU POIVRE VERT ET

POMMES « MOUNTAIN » L.C.

37.-

*Beef burger, lettuce, grilled onions, Wallis raclette cheese, smoked bacon, confit tomatoes, ketchup with dried St. Bernard herbs, green pepper mayonnaise, mountain fries*

**CHEF'S BURGER** BUN DU BOULANGER TOASTÉ, STEAK HACHÉ DE VEAU, FOIE GRAS POÊLÉ, SAUCE À LA

TRUFFE, CONFIT D'OIGNONS ROUGES À L'HUMAGNE

49.-

*Chef's Burger, toasted bread, veal steak, seared foie gras, truffles sauce and red onions confit in a red wine*

**TARTARE DE BŒUF LC** COUPÉ AU COUTEAU, VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS, BRISURES DE NOIX,

CHAMPIGNONS SAUTÉS, CONDIMENTS, CRÈME ACIDULÉE AUX HERBES FRAÎCHES & POMME « MOUNTAIN »

39.-

*Beef fillet cut by knife, Wallis dried meat, walnuts flakes, sautéed mushrooms, condiments, cream with fresh herbs, mountain fries*

**ARDOISE DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS**, FOCACCIA TOASTÉE AU ROMARIN

24.-

*Cheese from Switzerland and elsewhere, seasonal fruits, toasted focaccia bread with rosemary*

**DÉLICES DU VALAIS** CHARCUTERIE DE MONTAGNE, FROMAGES D'ICI, PAIN DE SEIGLE AUX NOIX

37.-

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

*Avalanche de gourmandises*

*Gourmet avalanche*

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.*

**Retour des Caraïbes** TEXTURE CHOCOLAT GRAND CRU PUR CARAÏBES, BANANE EN DÉCLINAISON

BROWNIENS AUX NOIX DE PÉCANS

22.-

*Back from the Caribbean... Pure Caribbean grand cru chocolate, texture of bananas, brownies with pecan nuts*

**Balade Hivernal... Suivez-moi** BOULE DE NEIGE CRÉMEUSE, VELOURS BLANC AU CHEESE CAKE MANGUE

GIVRÉE-CHOCOLAT DULCEY, GEL KUMQUAT ET CLÉMENTINES, CROUSTILLANT SPÉCULOOS

22.-

*Winter hike... Follow me Creamy snow ball, white velvet cheese cake, frosted mango-dulcey chocolate*

*Kumquat jelly and clementine, crispy speculoos*

**Le Mont Blanc « 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

22.-

*Under a meringue crunchy dome, the acidity of granny smith, the sweetness of maple syrup*

*The delicate salted toffee, the freshness of double Gruyere ice cream*

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

17.-

*Selection of homemade seasonal sherbets and ice creams*