

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 Maître D' Hotel

CHF 55. –

Première ascension ...

First climb

ŒUF 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.-

FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AU POIVRE DE SICHUAN
TEXTURE AUTOUR DE LA GRANNY SMITH, FOCACCIA TOASTÉE
Foie gras from the Southwest with Sichuan pepper, coconuts, Victoria pineapple marmalade, crisps, toasted focaccia 39.-

LANGOUSTINES JUSTE SAISIES SUR UN RISOTTO AU CITRON CONFIT, TOMATES SÉCHÉES,
OIGNONS CRISPY ET SALICORNE
Scampi just seared with tomato and lemon confit risotto, crispy onions and salicornia 43.-

MOZZARELLA DE BUFFLONNE À LA TRUFFE NOIRE, DES FINES TRANCHES DE COPPA AUX ORTIES FOCACCIA
TOASTÉE AU ROMARIN
Buffalo mozzarella with black truffle shaving, nettles capocollo and toasted rosemary focaccia 61.-

UNE 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 32.-

Pleine pente...

Full slope

NOIX DE ST-JACQUES SAVEUR D'HIVER COURGE RÔTIE AUX HERBES SÉCHÉES DE MONTAGNE
CROUSTILLANT À LA TRUFFE ET MOELLE DE BŒUF RÉDUCTION DE CORNALIN
Scallops just grilled with winter flavours, roasted pumpkin with dried mountains herbs, crostini bread with marrow and truffle, red Wine jus 49.-

BAR SAUVAGE CROUSTI-FONDANT AUX OLIVE TAGGIASCHE, FENOUIL EN TEXTURE FONDANT, CROQUANTS
GOURMAND, JUS DE COQUILLAGE MOUSSEUX AU FRUIT DE LA PASSION
Sea bass in a thin crust of taggiasche olive, fennel in different texture, crunchy, melting and gourmet, shellfish sauce with Passion fruits 56.-

CŒUR DE FILET DE BŒUF RÔTI AU POIVRE DES CIMES, POLENTA CRÉMEUSE PARFUMÉE AUX TRUFFES
CRACOTTE AU LARD DE COLONNATA, JUS DE SOJA PERLÉ À L'HUILE D'OLIVE
Heart of beef fillet roasted with pepper, creamy mountain polenta with truffles, biscuits with Colonnata bacon Soy sauce with olive oil 61.-

COTE DE VEAU RÔTIE ENTIÈRE SUR L'OS ET TAILLÉE EN TRANCHES ÉPAISSES CANNELLONI AUX
CHAMPIGNONS ET PARMESAN ÉPINARDS FRAIS, RÉDUCTION CRÉMEUSE AU VIN DES GLACIER
Roasted veal chop, cannelloni pasta with mushrooms and parmesan, creamy reduction of glacier wine 69.-

Histoire de goût

Taste's history

SALADE CAESAR

SUPRÊME DE VOLAILLE / SAUMON

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

Petite / Small 18.-

« LeCrans » Caesar salad: with Chicken or Salmon

Grande / large 29.-

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

VELOUTÉ DE COURGE ET CHÂTAIGNES, CRÈME FOUETTÉE AU CURRY DOUX

21.-

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, POMMES « MOUNTAIN » L.C.37.-

Beef burger, lettuce, grilled onions, Wallis raclette cheese, smoked bacon, confit tomatoes, ketchup with dried St. Bernard herbs, 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, TOMATES CONFITES, OLIVES TAGGIASCHE,

CONDIMENT AUX HERBES FRAÎCHES & POMME « MOUNTAIN »

39.-

Beef fillet cut by knife, confit tomato, taggiasche olive, fresh herbs dressing and "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 **T**EXTURE 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 **B**OULE 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 » **S**OUS 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