

# RETOUR DU PRINTEMPS SUR NOS SOMMETS

## 4 ESPACES DIFFÉRENTS

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

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

### *Première Sensation*

#### **« Intemporel » L'Un de nos plats Signature...**

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

MOUSSE D'AGRIS AU BEURRE SALÉ

RÂPÉE DE TRUFFES NOIRES

51.-

#### **Accord parfait**

**F**OIE GRAS SUBTILEMENT PARFUMÉ AU GÉNÉPI

FRAISE ET RHUBARBE, FOCACIA TOASTÉE AU ROMARIN

39.-

#### **Ode au printemps**

**N**OIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES SUR UNE FINE TARTE CROUSTI

ASPERGES VERTES, MORILLES CRÉMEUSES, ESTRAGON ET PARMESAN

41.-

#### **Langoustines toutes en gourmandises**

**L**ANGOUSTINES JUSTE NACRÉE SUR UNE FINE PANNACOTTA DE PETIT POIS

CAVIAR ET TEXTURE AUTOUR DE LA CAROTTE

56.-

# Lac & Mer

## **Retour de Fjords de Norvège**

**D**OS DE CABILLAUD SKREI DOUCEMENT POÊLÉ

MOUSSE D'AGRIA ZESTÉE AU CITRON VERT, CHORIZO

CHIPS À L'AIL DES OURS

44.-

## **Parfum du large**

**B**AR SAUVAGE NACRÉ DANS UN BEURRE DE TRUFFES

BOUILLON DE PETITS POIS FRAIS, CAPPELLETTI À LA BUFFALA

LARDO DI COLONNATA « COMPLÈTEMENT SYPHONÉ »

56.-

## **Morilles & asperges, un précieux cadeau du Printemps**

**L**ANGOUSTINES JUSTE SAISIES

MORILLES FRAÎCHES CRÉMEUSES À L'ESTRAGON, ASPERGES BLANCHES

GNOCCHI AU PARMIGIANO

59.-

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

# Montagnes et Pâturages

## **Poitrine de pintade fermière**

CUITE À BASSE TEMPÉRATURE AUX FEUILLES D'AIL DES OURS PUIS RÔTIE,

FRIT FRIT DE PEAU CROUSTILLANTE, PETITS LÉGUMES DE SAISON

BEURRE BLANC LÉGÈREMENT ACIDULÉ

RISOTTO AUX AGRUMES

47.-

## **Le bonheur est dans le pré**

FILET DE BŒUF RÔTI EN TOURNEDOS AU BOIS DE ROMARIN

CÔTES DE BLETTES AU JUS ET CAROTTE FANE

CRAQUOTTE DE CHÈVRE FRAÎS AUX OIGNONS CROUSTILLANTS

57.-

## **Par amour du goût**

CŒUR DE FILET DE VEAU CUIT BASSE T°

MORILLES FRAÎCHES CRÉMEUSES À L'ESTRAGON, ASPERGES

GNOCCHI AU PARMIGIANO

64.-

## **Pour les plus gourmands**

LA FAMEUSE COCOTTE DE PURÉE « LE CRANS » AUX TRUFFES ET BEURRE SALÉ

24.-

LE BŒUF ET LE VEAU PROVIENNENT DE SUISSE, LA PINTADE DE FRANCE.

# *Petite pause dans les Alpes*

## **P**rintanier

BRIE DE MEAUX AFFINE À L'AIL DES OURS ET MASCARPONE

17.-

## **N**otre 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.

## **La Poire, le Caramel et le Yuzu ...**

**F**EUILLANTINE CROUSTI-FONDANTE DULCEY, CARAMEL ONCTUEUX

MOUSSE AU PARFUM DE YUZU, POIRE FRAÎCHE ET EN SORBET

24.-

## **Le Pur 3 Chocolats Made in Switzerland ... « Mon coup de cœur »**

**C**OMPOSITION ET TEXTURE AUTOUR DES CHOCOLATS GRAND CRU SUISSES « FELCHIN »

MOUSSEUX, COULANT ET CROQUANT, LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE

24.-

## **Le MontBlanc « Signature » retour des Caraïbes**

**S**OUS UNE FINE COQUE MERINGUÉE

ANANAS, MANGUE ET PASSION EN FINE GELÉE ET BRUNOISE

MOUSSE LÉGÈRE VANILLÉE ET SORBET COCO

24.-

## **L'éphémère d'un soufflé**

**T**EXTURE AUTOUR DE L'ORANGE SANGUINE PARFUMÉE AU COINTREAU ET PASSOA,

CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES ET SON SORBET

24.-

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

**P**ALETTE 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

FŒIE 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

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



LEMONTBLANC BY LEMONTBLANC... À GRAVIR



LA 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° 30*

## *« Valais gravé dans mon cœur »*

### UNE TERRE GÉNÉREUSE

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

### RECUEIL DE L'ÂME

CERNÉ PAR LA NATURE DÉCLINANT DÉLICATEMENT SA PALETTE DE VERTS, 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 D'UN CHARME INTEMPOREL.

### RESPECT DES PRODUITS

LES ANCIENS NOUS ONT APPRIS LE GOÛT DES BELLES CHOSES : LE DÉLICAT PARFUM DES FRUITS DE LA VALLÉE, LA BEAUTÉ ARC EN CIEL D'UNE TRUITE, LE VOL D'UN OISEAU DE PASSAGE, 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 SONT MES PRIORITÉS,  
CULTURE, NATURE ET GASTRONOMIE SONT MA FORCE."

By **PIERRE CREPAUD** CUISINIER SIMPLEMENT