

# 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. –

Tout changement sera facture 10.-chf de plus / *All changes will be charged 10.- Chf*

## *Premiers bourgeons ...*

## *First buds*

**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.-

**F**OIE GRAS SUBTILEMENT PARFUMÉ AU GÉNÉPI, FRAISE ET RHUBARBE

FOCCACIA TOASTÉE AU ROMARIN

*Foie gras lightly perfumed with Artemisia genipi, strawberry and rhubarb, toasted rosemary focaccia*

39.-

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

MORILLES CRÉMEUSES, ESTRAGON ET PARMESAN

*Scallops on a crispy flaky tart, green asparagus, creamy morels mushrooms, tarragon and parmesan*

41.-

## *Neige brulante*

## *Burning snow*

**D**OS DE CABILLAUD SKREI DOUCEMENT POÊLÉ, MOUSSE D'AGRIA ZESTÉE AU CITRON VERT, CHORIZO

CHIPS À L'AIL DES OURS

*Skrey cod fillet lightly pan fried Agria potato mousse with lime zest, chorizo and crispy wild garlic*

44.-

**L**ANGOUSTINES JUSTE SAISIES, MORILLES FRAÎCHES CRÉMEUSES À L'ESTRAGON, ASPERGES BLANCHES

GNOCCHI AU PARMIGIANO

*Scampi just seared fresh creamy morel mushrooms with tarragon, white asparagus, Parmesan gnocchi*

56.-

**P**OITRINE DE PINTADE FERMIÈRE CUIE 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

*Duck breast slow cook with wild garlic then roasted, crispy skin, seasonal vegetables bitter butter sauce and citric risotto*

47.-

**F**ILET DE BŒUF RÔTI EN Tournedos au bois de romarin côtes de blettes au jus

CAROTTE FANE CRAQUOTTE DE CHÈVRE FRAIS AUX OIGNONS CROUSTILLANTS

*Beef fillet roasted with rosemary wood, chard stalk with jus and carrots crostini with fresh goat cheese and crispy onion*

57.-

**L**A FAMEUSE COCOTTE DE PURÉE « LeCRANS » AUX TRUFFES ET BEURRE SALÉ

*The famous cocotte of "LeCrans" potato truffle mousse and salty butter*

24.-

**B**RIE DE MEAUX AFFINE À L'AIL DES OURS ET MASCARPONE

*Brie de Meaux with wild garlic and mascarpone*

17.-

## Coté LC

## LC Side

### 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 PRINTANIÈRE DE JEUNES POUSSÉS, CHÈVRE FRAIS, FINES TRANCHES DE JAMBON CRU DU VALAIS, MILLE GRAINES

21.-

*Green Spring salad of sprouts, goat cheese, leaf of Wallis raw ham, 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

19.-

*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*

## Coté Sucré

## Sweet Side

**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.*

### La Poire, le Caramel et le Yuzu ... FEUILLANTINE CROUSTI-FONDANTE DULCEY, CARAMEL ONCTUEUX

22.-

MOUSSE AU PARFUM DE YUZU, POIRE FRAÎCHE ET EN SORBET

*A Dulcey Crunchy Feullantine, creamy caramel Yuzu, fresh pear and sherbet*

### Le Pur 3 Chocolats made in Switzerland ... « Mon coup de cœur » COMPOSITION ET TEXTURE AUTOUR DES

22.-

CHOCOLATS GRAND CRU SUISSES « FELCHIN » MOUSSEUX, COULANT ET CROQUANT,

*Composition around Swiss grand cru chocolate "Felchin" mousse, melting and crunchy.... Let us surprise you*

### Le Mont Blanc « Signature » SOUS UNE FINE COQUE MERINGUÉE ANANAS, MANGUE ET PASSION EN FINE

22.-

GELÉE ET BRUNOISE MOUSSE LÉGÈRE VANILLÉE ET SORBET COCO

*Under a meringue crunchy dome, Exotic fruits, creamy Islay vanilla, fresh pineapple and coconuts sherbet*

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

17.-

*Selection of homemade seasonal sherbets and ice creams*