

# REGARDS SUR UN ÉTÉ EN VALAIS

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

LE GOÛT DE LA NATURE AU FIL DES SAISONS

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

*Air*

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

**ŒUF** MOELLEUX DE PLEIN « R » / CUISSON PARFAITE

POMMES RATTE / BEURRE SALÉ / TRUFFES AESTIVUM

44.-

## Sur une note estivale

**FOIE** GRAS DES LANDES / CHARTREUSE VERTE

PÊCHE BLANCHE / SERPOLET / POLLEN DE FLEURS

FOCACCIA ROMARIN

39.-

## Accord parfait

**LANGOUSTINES** CROUSTI / PETITS POIS / FÉVETTES / CARBONARA DE MORILLES

TEMPURA D'ASPERGE

49.-

## Retour du potager « Veg'inspiration »

**TARTELETTE** DE PETITS POIS EN TEXTURE / CONDIMENT OIGNONS

EMULSION À L'AIL DOUX / LIVÈCHE

29.-

# Mer & Océan

## **Turbot de ligne**

**C**UIT À BASSE TEMPÉRATURE / BOLET

BOUILLON KAFFIR / GINGEMBRE

ASPERGES / CAPUCCINE

51.-

## **Quand l'Océan s'invite en Valais**

**L**ANGOUSTINES RÔTIES / ABRICOTS / GIROLLES / POMMES RATTE

MIMOLETTE VIEILLE / SUC DE CRUSTACÉS

57.-

## **Parfum du large**

**B**AR SAUVAGE À LA VAPEUR DE CITRONNELLE

CAPPELETTI STRACCIATELLA / SAFRAN DU VALAIS

COURGETTE / FÉVETTE

59.-

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

# Montagnes et Pâturages

## **Poitrine de pintade fermière**

**S**UPRÊME RÔTI / ROMARIN DU JARDIN

RIGATONI / TRUFFES / ARTICHAUT / FOIE GRAS DE CANARD / PARMIGIANO

TÉTRAGONE / JUS SOJA

49.-

## **Le bonheur est dans le pré**

**F**ILET DE BŒUF D'HÉRENS / SERPOLET

ASPERGES / BISCOTTE VÉGÉTALE / BLEU DU VALAIS

JUS DE CUISSON / FOIN D'ALPAGE

57.-

## **Retour du Sud**

**C**ŒUR DE FILET DE VEAU CUIT BASSE T°

TOMATE DATTERINO / GNOCCHI VERTS / PIGNONS

CÂPRE À QUEUE / BEURRE DE SAUGE

64.-

## **Pour les plus gourmands**

**F**AMEUSE COCOTTE DE PURÉE / BEURRE SALÉ / TRUFFES

24.-

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

# *Petite pause dans les Alpes*

BRIE DE MEAUX AFFINÉ AUX TRUFFES AESTIVUM ET MASCARPONE

19.-

**N**OTRE SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

CHÈVRE, VACHE, BREBIS ET PAIN DE SEIGLE DU VALAIS

17.-

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.

# *La Gourmandise est un très joli défaut*

GOURMANDE, IMAGINATIVE, CURIEUSE, CRÉATIVE, RÊVEUSE

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

## **Le 3 Chocolats, trois textures**

**C**OMPOSITION ET GOURMANDISE AUTOUR DES CHOCOLATS GRAND CRU

MOUSSEUX, COULANT ET CROQUANT, LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE

24.-

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

**S**OUS UNE FINE COQUE MERINGUÉE

BRUNOISE DE FRUITS EXOTIQUES, SORBET NOIX DE COCO

ECUME ACIDULÉE AU CITRON VERT

24.-

## **L'éphémère d'un soufflé aux senteurs des vergers**

**P**ARFUM DE CERISES DU VALAIS

AMANDES CARAMÉLISÉES

SORBET FLEUR DE SUREAU

24.-

## **Autour de la fraise, la rhubarbe et de la fleur d'hibiscus ...**

**L**AISSEZ-VOUS SURPRENDRE POUR UN VOYAGE GOURMAND TOUT EN DOUCEUR

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.-

# Récréation Gourmande

**G**RIGNOTAGE POUR SE METTRE EN APPÉTIT COMME LES GRANDS



**L'**ŒUF MOELLEUX DE PLEIN « R » / CUISSON PARFAITE

POMME RATTE / BEURRE SALÉ

**OU**

**F**OIE GRAS DES LANDES / PÊCHE BLANCHE / SERPOLET / POLLEN DE FLEURS

FOCACCIA ROMARIN



**S**UPREME DE PINTADE RÔTIE / MOUTARDE À L'ANCIENNE / HERBES FRAICHES

RISOTTO AU CITRON ET TOMATE DATTERINO

**OU**

**F**ILET DE SOLE BELLE MEUNIÈRE / HERBETTES BIO DU JARDIN

GREEN GNOCCHI ET PETIT JARDINET DE LÉGUMES



**G**UET-APENS PUR COULANT AU CHOCOLAT NOIR

SORBET DU MOMENT



**L**A FAMEUSE BARBE À PAPA À VENIR FAIRE EN CUISINE

PRIX : CHF. 48.-

**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° 31*

*« Valais gravé dans mon cœur »*

## MA PHILOSOPHIE ÉPICURIENNE ....

AU RESTAURANT LE MONT BLANC, JE VOUS PROPOSE UNE CUISINE VIVANTE, ÉQUILIBRÉE ET PROCHE DE LA NATURE MAIS AUSSI CRÉATIVE, INNOVANTE ET NON-CONVENTIONNELLE. C'EST UNE CUISINE GOURMANDE ET GÉNÉREUSE TOUT EN RESTANT SAINÉ ET DIGESTE PARCE QUE JE PENSE QUE SE NOURRIR EST UN ACTE IMPORTANT ET QU'IL EST DE NOTRE RESPONSABILITÉ DE VOUS DONNER DU PLAISIR TOUT EN NOUS ASSURANT QUE CE QUE VOUS DÉGUSTEZ À NOTRE TABLE EST AUSSI BON POUR VOUS.

CETTE APPROCHE RESPONSABLE DU VIVANT EST AU CŒUR DE MA PHILOSOPHIE. C'EST POUR CELA QUE JE SÉLECTIONNE AVEC BEAUCOUP DE RIGUEUR LES PRODUITS QUI SERONT PRÉSENTÉS DANS VOTRE ASSIETTE.

REFLÉTANT MON ESPRIT D'AVENTURIER ET DE CURIEUX DU MONDE, C'EST ÉGALEMENT UNE CUISINE OUVERTE, NON DOGMATIQUE, QUI S'ADAPTE POUR SATISFAIRE LES ENVIES ET LES PRÉFÉRENCES DE CHACUN.

NOUS APPLIQUONS CES PRINCIPES DE MANIÈRE TRANSVERSALE DANS NOTRE RESTAURANT AVEC LES VINS QUE NOUS VOUS PROPOSONS QUI SONT ÉLABORÉS PAR DES VIGNERONS INDÉPENDANTS QUI PARTAGENT NOTRE PASSION POUR DES PRODUITS D'UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE.

JE SUIS CONVAINCU QUE CES ENGAGEMENTS QUOTIDIENS SONT LE SECRET D'UNE CUISINE QUI NOURRIT NOS CORPS, ENCHANTE NOS ESPRITS ET DÉLECTE NOS PAPILLES.

BONS MOMENTS PARMİ NOUS ....

BY **PIERRE CREPAUD** CUISINIER SIMPLEMENT