

RANDONNÉE GOURMANDE

« 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 facturé 10.-Chf de plus / *All changes will be charged 10.-Chf each*

Retour des Alpagnes ...

Back from Alpine pastures

ŒUF MOELLEUX DE PLEIN « R » / CUISSON PARFAITE

POMMES RATTE / BEURRE SALÉ / TRUFFES AESTIVUM

Slow cooked organic egg / Ratte potatoes mousse / truffle shavings

39.-

FOIE GRAS DES LANDES / CHARTREUSE VERTE / PÊCHE BLANCHE / SERPOLET / POLLEN DE FLEURS

FOCACCIA ROMARIN

Landes foie gras / green Chartreuse / white peach / wild thyme / flower pollen / toasted rosemary focaccia

33.-

LANGOUSTINES CROUSTI / PETITS POIS / FÉVETTES / CARBONARA DE MORILLES

TEMPURA D'ASPERGE

Scampi just crispy / green peas / broad beans / morel mushrooms carbonara / asparagus tempura

46.-

Montagne, Paturages & Oceans

Mountain, Pastures & Oceans

LANGOUSTINES RÔTIES / ABRICOTS / GIROLLES / POMMES RATTE / MIMOLETTE VIEILLE

SUC DE CRUSTACÉS

Seared scampi / apricot / girolle mushrooms / ratte potato / old mimolette cheese / shellfish jus

51.-

BAR SAUVAGE À LA VAPEUR DE CITRONNELLE / CAPPELETTI STRACCIATELLA / SAFRAN DU VALAIS

COURGETTE / FÉVETTE

Sea bass steam cooked with lemongrass / homemade cappelletti stracciatella / zucchini / broad beans / Wallis saffron

54.-

SUPRÊME DE PINTADE RÔTI / ROMARIN DU JARDIN / RIGATONI / TRUFFES / ARTICHAUT / FOIE GRAS DE

CANARD / PARMIGIANO / POUSSE D'ÉPINARD / JUS SOJA

Guinea fowl roasted breast / garden sage / rigatoni / truffles / artichoke / duck foie gras / parmesan / tetragone / soy jus

47.-

FILET DE BŒUF D'HERENS / SERPOLET / ASPERGES / BISCOTE VÉGÉTAL / BLEU DU VALAIS / JUS DE

CUISSON / FOIN D'ALPAGES

Beef fillet from Hérens valley / wild thyme / asparagus / vegetable biscuit / Wallis blue cheese / jus with hay

54.-

FAMEUSE COCOTTE DE PURÉE / BEURRE SALÉ / TRUFFES

Our famous mashed potatoes cocotte / salty butter / truffle

21.-

SALADE CAESAR

SUPRÊME DE VOLAILLE / SAUMON

SALADE ICEBERG, PARMESAN, ANCHOIS CROUTONS À L'HUILES, TOMATE CHERRY

CÂPRES & BACON GRILLÉ

Petite / Small 18.-

« LeCrans » Caesar salad: with Chicken or Salmon

Grande / large 29.-*Iceberg salad, grilled bacon, parmesan cheese, anchovies, capers, crostini with olive oil, cherry tomatoes***UNE FINE TARTE CROUSTI**

AU SAUMON FUMÉ LEGRANS, JEUNES POUSSÉS, SÉRAC CRÉMEUX AUX

HERBES

23.-

*A puff pastry pie with smoked salmon, young sprouts creamy Sérac cheese with herbs***BURGER « GOÛT »**

PUR BŒUF GRILLÉ, RACLETTE VALAISANNE, OIGNONS GRILLÉS, TOMATES CONFITES, LARD FUMÉ, ICEBERG, KETCHUP & MAYO AUX HERBES SÉCHÉES DE MONTAGNE, POMMES « MOUNTAIN »

37.-

*Beef burger, lettuce, grilled onions, Wallis raclette cheese, smoked bacon, confit tomatoes**Ketchup and mayo with dried herbs, mountain fries***CHEF'S BURGER**

BUN DU BOULANGER TOASTÉ À L'HUILE D'OLIVE, PUR BŒUF GRILLÉ, PANCETTA, ROQUETTE, BUFFALA, MAYO BASILIC, POMMES « MOUNTAIN » LEGRANS,

37.-

*Chef's beef burger, toasted bread, bacon, rocket salad, buffalo mozzarella, basil mayonnaise, mountain fries***TARTARE DE BŒUF LC**

COUPÉ AU COUTEAU, TOMATES CONFITES, OLIVES TAGGIASCHE,

PARMESAN, CONDIMENT AUX HERBES FRAÎCHES, SÉRAC DE CORBYRE, & POMMES « MOUNTAIN »

FOCACCIA TOSTÉE AU ROMARIN

39.-

*Beef fillet cut by knife, confit tomato, taggiasche olive, fresh herbs dressing, Sérac cheese from Corbyre pasture,**"Mountain" fries, toasted rosemary focaccia***ARDOISE DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS,**

FOCACCIA TOASTÉE AU ROMARIN

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

19.-

DÉLICES DU VALAIS

CHARCUTERIE DE MONTAGNE, FROMAGES D'ICI, PAIN DE SEIGLE AUX NOIX

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

37.-

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.***Le 3 Chocolats, trois textures**

COMPOSITION ET GOURMANDISE AUTOUR DES CHOCOLATS

GRAND CRU MOUSSEUX, COULANT ET CROQUANT, LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE

23.-

*Composition around Grand Cru chocolates, mousse, melting and crunchy.... Let us surprise you***Le MontBlanc « Signature » retour des Îles**

SOUS UNE FINE COQUE MERINGUÉE BRUNOISE DE FRUITS

EXOTIQUE, SORBET NOIX DE COCO ÉCUME ACIDULÉE AU CITRON VERT

23.-

*Under a meringue crunchy dome, exotic fruits brunoise, coconut sherbet, bitter lime cloud***Autour de la fraise, la rhubarbe et de la fleur d'hibiscus ...**

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE POUR UN

VOYAGE GOURMAND TOUT EN DOUCEUR

23.-

*Around strawberries, rhubarb, and hibiscus flower... Let us surprise you in a gourmet journey all in sweetness***P**ALETTE DE GLACES ET SORBETS PRÉPARÉS PAR NOS SOINS*Selection of homemade seasonal sherbets and ice creams*

17.-