

L'AUTOMNE EST LE PRINTEMPS DE L'HIVER

« SOLAIRE, MINÉRALE, AROMATIQUE ET VÉGÉTALE »

UNE CUISINE CRÉATIVE DES OUVRES GUSTATIVES &
INATTENDUES

Feuille à feuille l'automne tourbillonne

« Intemporel » L'un de nos plats Signature...

ŒUF MOELLEUX DE PLEIN « R » / CUISSON 63°C

MOUSSE D'AGRIA / BEURRE NOISETTE / TRUFFES D'AUTOMNE

49.-

A l'orée du bois

BONBONS DE FOIE GRAS / CARPACCIO DE BICHE

POIRE BOTZI / PAIN D'ÉPICES

39.-

Accord parfait

NOIX DE COQUILLE ST.-JACQUES / COURGE / TRUFFES / MOELLE DE BŒUF / PERSIL

NECTAR DE SYRAH

44.-

Swiss Deluxe

LANGOUSTINES FINEMENT TAILLÉES / HUILE D'OLIVE GRAND CRU / ZESTE DE LIME /

PAMPLEMOUSSE / CRÈME ACIDULÉE / CAVIAR

69.-

Retour des sous-bois « Veg'inspiration »

CROZET DE MON ENFANCE / COMME UN RISOTTO / LAIT D'AMANDES

FIGES / CHAMPIGNONS / SORBET POMME VERTE - MÂCHE — ÉPINARD

36.-

Les notes iodées

De l'Océan à l'orée du bois

BAR CONFIT DANS UN BEURRE MOUSSEUX AUX GRAINES DE VANILLE

CAPPELETTI DE JOUE DE CERF ET FOIE GRAS / BUTTERNUT

FEUILLES DE BRUXELLES / JUS À L'HUMAGNE

56.-

Écume marine

AIGUILLETES DE TURBOT RÔTIES AU GINGEMBRE

MOUSSE POMMES DE TERRE – CURCUMA / PERSIL PLAT / CROÛTONS PAIN D'ÉPICES

JUS DE VOLAILLE AU CITRON

51.-

Loin des sentiers battus

LANGOUSTINES JUSTE SAISIES

TOPINAMBOUR / NOISETTES / POIRE / SALICORNE

EMULSION BEURRE NOISETTE

62.-

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

Les notes musquées

Chevreuil

NOISETTE DE CHEVREUIL RÔTIE AUX BÂTONS DE CANNELLE

CORNE DE L'ABONDANCE / BETTERAVE FUMÉ / BUTTERNUT / PÂTISSON

JUS DE CHASSE AU GRUE DE CACAO

51.-

Faisans

SUPRÊME CUIT À BASSE TEMPÉRATURE AUX BAIES DE GENIÈVRE SAUVAGE

CROSNES EN RISOTTO / FIGUES AU LARD DE MONTAGNE

JUS CORSÉ AUX BAIES DE SICHUAN

46.-

Cerf

DOS DE CERF RÔTI AUX ÉCORCES D'ORANGE

RACINES D'AUTOMNE / POIRE BOTZI

PITHIVIERS AU FOIE GRAS / TRUFFES / CHÂTAIGNES

69.-

Retour de vendange

CŒUR DE FILET DE BŒUF RÔTI EN COCOTTE AUX FEUILLES DE VIGNE / BEURRE DE NOISETTE

RACINES D'AUTOMNE / POIRE BOTZI

PITHIVIERS AU FOIE GRAS / TRUFFES / CHÂTAIGNES/ JUS CORSÉ AUX RAISINS SEC

68.-

Pour les plus gourmands

FAMEUSE COCOTTE DE PURÉE / BEURRE SALÉ / TRUFFES

32.-

LE BŒUF PROVIENT DE SUISSE, LE GIBIER D'AUTRICHE.

Passage par la laiterie de chez Fabien

Le Vacherin Mont d'Or

TRAVAILLÉ EN CRÈME LÉGÈRE EST SERVI AU SIPHON

CROÛTONS TRUFFÉS

HUILE D'HERBES SAUVAGES

16.-

L'Étable

FROMAGES DES TERROIRS QUE J'AIME

PASSIONNÉMENT FLEURIS PAR DES ÉLEVEURS BIEN DE CHEZ NOUS

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.

Des fantaisies, des douceurs

GOURMANDE, IMAGINATIVE, CURIEUSE, CRÉATIVE, RÊVEUSE

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

Le MontBlanc « Signature »

SOUS UNE FINE COQUE MERINGUÉE / LA DOUCEUR DU MARRON

LA FRAÎCHEUR DU PAMPLEMOUSSE / LE PARFUM DU THÉ EARL GREY

LA GOURMANDISE DE LA CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE GLACÉE 24.-

Promenade Automnale

COMME UN ÉCRIN NATUREL AUX CHOCOLATS EN DIFFÉRENTES TEXTURES

GLACE GIANDUJA / UN PEPS DE KALAMANSI / PRALINÉ NOISETTE 24.-

Transition gourmande

INTERPRÉTATION D'UN CHEESE-CAKE / CŒUR CARAMEL ONCTUEUX

POMMES CONFITES FAÇON TATIN / SORBET GRANNY SMITH

ÉCLATS CROUSTILLANT DE RIZ SOUFFLÉ AU CHOCOLAT DULCEY 24.-

L'éphémère d'un soufflé

SOUFFLÉ CHAUD FAÇON « PIÑA COLADA » / CITRON VERT

ANANAS FRAIS / CRUMBLE ET SORBET COCO 24.-

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

PALETTE DE GLACES ET SORBETS PRÉPARÉS À LA MINUTE

PARFUM AU GRÉ DES SAISONS 19.-

Récréation Gourmande

SERVI POUR NOS JEUNES CONVIVES JUSQU'À 12 ANS.

GRIGNOTAGE POUR SE METTRE EN APPÉTIT COMME LES GRANDS



NOIX DE COQUILLE ST JACQUES POÊLÉ / SALADINE / OLIVES / PARMESAN

OU

FOIE GRAS DE CANARD / POIRE / NOISETTES



CŒUR DE FILET BŒUF POÊLÉ À LA FLEUR DE THYM /

MOUSSELINE D'AGRIS AU CURCUMA / LÉGUMES DU TEMPS

OU

FILET DE SOLE BELLE MEUNIÈRE

RISOTTO AU CITRON ET TOMATE CONFITE / LÉGUMES DU TEMPS



UNE SOURIS VERTE QUI COURAIT DANS L'HERBE

JE L'ATTRAPE PAR LA QUEUE JE LA MONTRE À CES MESSIEURS.



LA FAMEUSE BARBE À PAPA À VENIR FAIRE EN CUISINE

PRIX : CHF. 48.-

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° 32'

Légende d'automne

MA PHILOSOPHIE ÉPICURIENNE

« TOUT COMMENCE PAR UN DESSIN, UN RELIEF, UNE COULEUR, UNE ÉMOTION. »

JE DESSINE, GRIBOUILLE MES MOMENTS DE VIE, CE QUI ME TRAVERSE L'ESPRIT AVEC AUTANT DE DIVERSITÉ QU'IL Y A D'INSTANTS POUR MOI.

CHAQUE CHOSE A UN GOÛT, CHAQUE ÉMOTION EST UNE NOTE, UNE TOUCHE PERSONNELLE.

J'ÉCRIS MES PLATS EN CHERCHANT LES FORMES, LES TEXTURES, LES COULEURS QUI VONT M'AIDER À RACONTER MON HISTOIRE.

PUIS LES PRODUITS FONT LEUR ENTRÉE EN SECONDE LECTURE. LE SEUL BUT DE CETTE DÉMARCHE EST LE PLAISIR QUE J'AIME DONNER.

MON COMPLICE EN SALLE, **MICHELE PAGANINI**, LE MAÎTRE D'HÔTEL ET MON SECOND **YANNICK CREPAUX**

MES FOURNISSEURS, MARAÎCHERS OU MARINS DE HAUTES MERS...

AVEC CHACUN D'ENTRE EUX, J'ENTRETIENS DES RELATIONS PARTICULIÈRES, JOUR APRÈS JOUR,

ET C'EST GRÂCE À LA LUMINEUSE PRÉSENCE DE MES ENFANTS QUE JE TROUVE MON PLUS JOLI TEMPO.

BY **PIERRE CREPAUD** CUISINIER SIMPLEMENT