

## RANDONNÉE AUTOMNALE

« L'AUTOMNE EST LE PRINTEMPS DE L'HIVER AU RESTAURANT LEMONTBLANC »

EN AUTOMNE, LES FEUILLES DES ARBRES DEVIENNENT ORANGÉES, LES VIGNES DU VALAIS ET LES MÉLÈZES DES ALPAGES SE PARENT DE LEURS PLUS BEAUX COULEURS

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 / All changes will be charged 10.-Chf

*Retour des Alpagnes ...*

*Back from Alpine pastures*

ŒUF MOELLEUX DE PLEIN « R » / CUISSON PARFAITE  
MOUSSE D'AGRIA / BEURRE SALÉ / TRUFFES D'AUTOMNE 49.-  
*Slow cooked organic egg / Agria potatoes mousse / truffle shavings*

BONBON DE FOIE GRAS / CARPACCIO DE BICHE / POIRE BOTZI / PAIN D'ÉPICES 36.-  
*Foie gras bonbons / doe carpaccio / Botzi poire*

NOIX DE COQUILLE ST.-JACQUES / COURGE / TRUFFES / MOELLE DE BŒUF / PERSIL  
NECTAR DE SYRAH 44.-  
*Scallops / squash / truffles / beef marrow / Persil / Syrah nectar*

CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNES / BUTTERNUT FONDANTE / PAIN D'ÉPICES 32.-  
*Chestnuts cappuccino / melting pumpkin / ginger bread*

RETOUR DE TOSCANE... BURRATA CRÉMEUSE / TOPINAMBOUR / HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE 29.-  
*Back from Tuscany.... Creamy burrata / Jerusalem artichoke / extra virgin olive oil*

*De l'ocean à l'orée du bois*

*From Oceans to the edge of the wood*

BAR CONFIT DANS UN BEURRE MOUSSEUX AUX GRAINES DE VANILLE / CAPPELETTI DE JOUE DE CERF ET  
FOIE GRAS / BUTTERNUT / FEUILLE DE BRUXELLES / JUS À L'HUMAGNE 56.-  
*Sea bass confit in a vanilla butter / homemade cappelletti with deer cheek and foie gras / pumpkin / Bruxell sprouts leaves  
Humagne wine jus*

LANGOUSTINES JUSTE SAISIE / TOPINAMBOUR / NOISETTES / POIRE / SALICORNE  
EMULSION BEURRE NOISETTE 62.-  
*Seared scampi / Jerusalem artichoke / hazelnuts / pear / salicornia / brown butter emulsion*

CŒUR DE FILET DE BŒUF RÔTI EN COCOTTE AUX FEUILLE DE VIGNE / RACINES D'AUTOMNE / POIER BOTZI  
AU CORNALIN / PITHIVIER AU FOIE GRAS / TRUFFES / CHÂTAIGNE 68.-  
*Beef fillet roasted in a cocotte with grape leaves / hazelnuts butter / autumn root / Botzi pear / foie gras pithiviers / truffles  
Chestnuts / died raisin sauce*

NOISETTE DE CHEVREUIL RÔTIE AUX BÂTONS DE CANNELLE / CORNES DE L'ABONDANCE / BETTERAVE  
FUMÉE / BUTTERNUT / PÂTISSON / JUS DE CHASSE AU GRUÉ DE CACAO 51.-  
*Roasted roe deer fillet with cinnamon / horn of plenty mushrooms / smoked beetroot / butternut squash / patty pan  
Game sauce with cocoa crane*

SUPRÊME DE FAISAN CUIT À BASSE TEMPÉRATURE AUX BAIES DE GENIÈVRE SAUVAGE / CROSNE EN RISOTTO  
FIGUES AU LARD DE MONTAGNE / JUS CORSÉ AUX BAIES DE SICHUAN 46.-  
*Pheasant breast slow cook with wild juniper berry / crosnes as risotto / Botzi pear / foie gras pithiviers / truffles / chestnuts*

FAMEUSE COCOTTE DE PURÉE / BEURRE SALÉ / TRUFFES 32.-  
*Our famous mashed potatoes cocotte / salty butter / truffle*

**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***SAUMON DE NORVÈGE**

FUMÉ PAR NOS SOINS À LA SCIURE DE SAPIN / GUACAMOLE D'AVOCAT

FOCACCIA TOASTÉE

24.-

*Norwegian homemade smoked salmon / guacamole / toasted focaccia***BURGER « GOÛT »**

PUR BŒUF GRILLÉ, RACLETTE VALAISANNE, OIGNONS GRILLÉS, TOMATES CONFITES,

LARD FUMÉ, ICEBERG, KETCHUP &amp; MAYO AUX HERBES 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***TARTARE DE BŒUF REOUR DU SUD**

COUPÉ AU COUTEAU, TOMATES CONFITES / HERBETTES

OLIVES TAGGIASCHE / ANCHOIS À L'HUILE D'OLIVE / CONDIMENTS CHÈVRE FRAIS / POMMES « MOUNTAIN »

FOCACCIA TOASTÉE AU ROMARIN

39.-

*Beef fillet cut by knife, confit tomato, taggiasche olive, fresh herbs dressing, anchovies with olive oil / fresh goat's condiments "Mountain" fries, toasted rosemary focaccia***ARDOISE DE FROMAGES QUE J'AIME**

PASSIONNÉMENT FLEURIS PAR DES ÉLEVEURS CHEZ NOUS

18.-

*Cheese from the terriors I like passionately raised by breeders from here***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.-*Des fantaisies, des douceurs**Fantasies, sweets*

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 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

23.-

*Under a meringue crunchy dome, the sweetness of chestnut / the freshness of grapefruit / the perfume of Earl Grey tea  
The gluttony of double cream of Gruyere Iced***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

23.-

*Interpretation of cheesecake / heart of toffee / apple confit as a Tatin / Granny Smith sherbet / crispy with puffed rice chips / dulcely chocolate in different shapes, mousse, melting and crunchy....***Promenade Automnale**

COMME UN ÉCRIN NATUREL AUX CHOCOLATS EN DIFFÉRENTES TEXTURES

GLACE GIANDUJA / UN PEPS DE KALAMANSI / PRALINÉ NOISETTE

23.-

*Crunchy "cornetto", a natural box with chocolate in different shapes / gianduja ice cream / a touch of calamansi / praline***PALETTE DE GLACES ET SORBETS PRÉPARÉS PAR NOS SOINS***Selection of homemade seasonal sherbets and ice creams*

17.-