

RANDONNÉE HIVERNALE

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 Chf 10.- / All changes will be charged Chf 10.-

*Retour des Alpagnes ...**Back from Alpine pastures*

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT / VANILLE & CITRON VERT / MACARONS ACIDULÉS POMME VERTE
PAIN PAILLASSE AUX FRUITS 38.-

Foie gras / vanilla & lime / green apple macarons / fruit bench bread

NOIX DE COQUILLE ST-JACQUES / POUTARGUE / ARTICHAUT EN TEXTURE / CITRON CAVIAR
FOCACCIA TOASTÉE À L'HUILE DE CLÉMENTINE 39.-

Scallops / bottarga / texture of artichokes / lemon caviar / toasted focaccia with clementine oil

CAPPUCCINO DE COURGE / CRÈME FOUETTÉE À L'AMARETTO 24.-

Pumpkin cappuccino / whipped cream with amaretto

RISOTTO ACQUERELLO LIÉ AU MASCARPONE / TRUFFE NOIRE 47.-

Acquerello risotto / creamed with mascarpone / black truffle

« COUP DE FOLIE » AVEC LANGOUSTINES JUSTE SAISIES 69.-

*“Crazyness” with roasted scampi**De l'Océan à l'Orée du bois**From Oceans to the edge of the wood*

LIEU DE LIGNE CUIT NACRÉ À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE / ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AMANDINE
POMELO / CRÈME DE CRESSON DE FONTAINE / BEURRE NOISETTE 49.-

Wild pollock cooked in olive oil / mashed Amandine potatoes / cress cream / brown butter

AIGUILLETTE DE ST-PIERRE / BEURRE MOUSSEUX AU SAFRAN / PETITS CYLINDRES CROUSTI À LA ROUILLE
CRÉMEUX D'AGRIA FUMÉ / RÉDUCTION DE BOUILLABAISSE 54.-

John-Dory / emulsion of saffron butter / smoked potato cream / rouille mayonnaise cylinder / bouillabaisse reduction

CŒUR DE FILET DE BŒUF RÔTI AU POÊLON / BUTTERNUT / CONFIT D'ÉCHALOTES / PALERON EN RAVIOLE
CONSOMMÉ CORSÉ AU GINGEMBRE 61.-

Roasted beef fillet / butternut squash / confit shallots / homemade meat ravioli / ginger consommé

SUPRÊME DE VOLAILLE DE LA GRUYÈRE TRUFFÉ / FOIE GRAS POCHÉ / CHOU VERT AU LARD FUMÉ
CROMESQUIS DE CUISSÉS CONFITES AU SEIGLE 59.-

Gruyere poultry breast with truffles / seared foie gras / green cabbage with smoked bacon / thighs confit and rye

FAMEUSE COCOTTE DE PURÉE / BEURRE SALÉ / TRUFFES 36.-

*Our famous mashed potatoes cocotte / salty butter / truffle*Prévenez-nous de vos intolérances ou allergies. *Please let us know if you have any food intolerances or allergies*Les viandes proviennent exclusivement de Suisse *All meats comes from Switzerland*Tous nos poissons, coquillages et crustacés sont pêchés en Méditerranée et Atlantique nord *Origin: North Atlantic Ocean, Mediterranean Sea*

SALADE CAESAR

SUPRÊME DE VOLAILLE / SAUMON

SALADE ICEBERG, PARMESAN, ANCHOIS, CROÛTONS À L'HUILE, 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 / COTTAGE CHEESE & AGRUMES

FOCACCIA TOASTÉE

24.-

*Norwegian homemade smoked salmon / cottage cheese & citrus / toasted focaccia***BURGER « GOÛT »**

PUR BŒUF GRILLÉ / RACLETTE VALAISANNE / OIGNONS GRILLÉS / TOMATES

BACON / SALADE / KETCHUP & 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***BURGER « DELUXE »**

PUR BŒUF, FOIE GRAS POÊLÉ / CONFIT D'ÉCHALOTES ET POMME

MAYO AUX TRUFFES / ICEBERG / FRITES FINE AU PARMESAN

47.-

*Beef burger, seared foie gras / shallots and apples confit / truffle mayonnaise/ salad / parmesan French fries***TARTARE PUR BŒUF**

COUPÉ AU COUTEAU / PETITS CONDIMENTS / OLIVES ET TOMATES CONFITES

HERBES FRAÎCHES / PARMESAN / POMMES « MOUNTAIN » / FOCACCIA TOASTÉE AU ROMARIN

39.-

*Beef fillet cut by knife, confit tomato and olives / dressing / fresh herbs / parmesan**"Mountain" fries, toasted rosemary focaccia***ARDOISE DE FROMAGES QUE J'AIME**

PASSIONNÉMENT FLEURIS PAR DES ÉLEVEURS DE CHEZ NOUS

21.-

*Cheese from the terroirs I like passionately matured by locals***DÉLICES DU VALAIS**

CHARCUTERIE DE MONTAGNE, FROMAGE RACLETTE, 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.***LeMontBlanc « Signature »**

SOUS UNE FINE COQUE MERINGUÉE LA DOUCEUR DE LA VANILLE

LA FRAÎCHEUR DE LA POMME VERTE ET DE L'ANANAS / SUBTILEMENT PARFUMÉS À L'ANETH

23.-

*Under a meringue crunchy dome, the sweetness of vanilla / the freshness of pineapple and apple / all perfumed with anis***Cocooning aux saveurs hivernales**

Laissez-vous surprendre... COMPOSITION AUTOUR DU

CHOCOLAT DULCEY / SPÉCULOOS / CLÉMENTINES / KUMQUAT ET PAIN D'ÉPICES

23.-

*Let us surprise you ... Dessert around dulcey chocolate / spéculoos / clementine / kumquat and ginger bread***Poire « Belle Hélène » collection 2019**

POIRE WILLIAMS EN DIFFÉRENTES TEXTURES AU POIVRE DE

SARAWAK / MOUSSE AUX CHOCOLATS GRAND CRU SUISSE / CRÈME GLACÉE À LA VANILLE DES ÎLES

23.-

*William pear in different shapes / Sarawak pepper / Grand cru chocolate mousse / vanilla ice cream***PALETTE DE GLACES ET SORBETS PRÉPARÉS PAR NOS SOINS***Selection of homemade seasonal sherbets and ice creams*

17.-