

RETOUR DES BEAUX JOURS

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

L'ŒUF SIGNATURE AU FIL DE LA SAISON CUISSON 63°C / MOUSSE D'AGRIA AU BEURRE NOISETTE / MORILLES / ÉCLATS DE CAFÉ BLUE MOUNTAIN 41.-

Signature egg following season *Cooked at 63 °C / Agria potatoes / salty butter / morel mushrooms / Blue Mountain coffee*

FOIE GRAS DE CANARD SUR UN « R » PRINTANIER : BONBONS AUX FRAISES GARIGUETTE LIMONCELLO BERGAMOTE & VERVEINE MERINGUES AU POIVRE CITRON / FLEUR DE SEL 36.-

Duck foie gras on spring "R" *Foie gras with gariguetta strawberry / limoncello bergamot & verveine / lemon pepper meringues / salt flakes*

NATURE & DÉCOUVERTE PLAT VEGGY BURRATINA PICOLLO / CUIT CRU DE PETITS LÉGUMES / CRUMBLE DE PARMESAN / FOCACCIA TOASTÉE ET MIEL DE MONTAGNE 39.-

Discovery nature "Veg'Inspiration" *Piccollo burrata / cook and crunchy vegetables / parmesan crumble / toasted focaccia and mountain honey*

CAPPUCCINO D'ASPERGES / CRÈME FOUETTÉE AU ZESTE D'AGRUMES 23.-
Asparagus cappuccino / whipped cream with citric

De l'Océan à l'Orée du bois

From Oceans to the edge of the wood

LA BRISE DE L'OCÉAN NOUS EMPORTE...
BAR SAUVAGE RÔTI SUR PEAU CROUSTILLANTE / ASPERGES VERTES / MORILLES / ESTRAGON PARMIGIANO 54.-

The Ocean's breeze gives to us ... *Wild sea bass roasted on his crispy skin / green asparagus / morel mushrooms Tarragon / parmesan*

LANGOUSTINES TERRE & MER JUSTE SAISIES / TEXTURE DE PETITS POIS FRAIS MENTHOLÉS CRÈME ACIDULÉE / FRAMBOISES 56.-

Scampi land & Sea *Just roasted / green peas in different shapes with mint / whipped bitter cream / raspberry*

LE BŒUF DANS TOUS SES ÉTATS / LE FILET RÔTI EN Tournedos AU POIVRE DES CIMES QUEUE DE BŒUF CONFITE 12 HEURES / CANNELLONI DE VIANDE SÉCHÉE AU SÉRAC CRÉMEUX DE CAROTTES GRILLÉES / FAMEUSE COCOTTE DE PURÉE / TRUFFES 64.-

All beef ... *Beef fillet roasted with pepper / the tail confit 12 hours / dried meet cannelloni stuffed with Sérac cheese Grilled Creamy carrots / our famous mashed potatoes cocotte / truffle*

UNE BELLE CÔTE DE VEAU À PARTAGER ! « MON COUP DE CŒUR » CUITE TOUTE DOUCEMENT AU POÊLON ARROSÉE D'UN BEURRE MOUSSEUX AUX HERBES DE MONTAGNES / GNOCCHI D'AGRIA CRÉMEUSE AU PARMESAN / TRUFFES / PETITS POIS FRAIS / JUS SIMPLE PAR PERSONNE 69.-

A huge veal chop to share "My favourite plate" *Slowly cooked in the skillet / melting butter with mountain herbs Creamy Agria gnocchi with parmesan / truffles / green peas / Jus*

FAMEUSE COCOTTE DE PURÉE / BEURRE SALÉ / TRUFFES 36.-
Our famous mashed potatoes cocotte / salty butter / truffle

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***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 DES ILES

LA FRAÎCHEUR DU PAMPLEMOUSSE / L'EXOTISME DES LITCHIS / SUBTILEMENT PARFUMÉ À L'HIBISCUS 23.-

*Under a meringue crunchy dome / the sweetness of vanilla The freshness of grapefruit / the exotic litchi flavour / all**perfumed with hibiscus***Gourmandise géométrique Swiss made**

AUTOUR DU CHOCOLAT AU LAIT GRAND CRU / FRUITS EXOTIQUES

PRALINE TONKA-PEKAN / SORBET MANGUE PASSION 23.-

*Around milk Grand Cru chocolate / exotics fruits / praline with tonka-pekan nuts / mango-passion sherbet***Le citron vert collection 2019**

ACIDULÉ / CONFIT / MARINÉ / GOURMAND / CROQUANT / LÉGER /

PERLÉ À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE HISTOIRE D'ENFER 23.-

*Bitter / confit / marinated / gourmet / crunchy / light / whit extra virgin olive oil from Histoire d'Enfer***PALETTE DE GLACES ET SORBETS PRÉPARÉS PAR NOS SOINS***Selection of homemade seasonal sherbets and ice creams*

17.-

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*