

# LE RETOUR DU PRINTEMPS DANS NOS MONTAGNES

« SOLAIRE, MINÉRAL, AROMATIQUE ET VÉGÉTAL »

UNE CUISINE CRÉATIVE, DES OEUVRES GUSTATIVES & INATTENDUES

« *Première sensation* »

## **L'œuf signature au fil de la saison**

CUISSON 63°C / MOUSSE D'AGRIS AU BEURRE NOISETTE / MORILLES

ÉCLATS DE CAFÉ BLUE MOUNTAIN

41.-

## **Foie gras de canard sur un « R » printanier**

BONBONS DE FOIE GRAS DE CANARD AUX FRAISES GARIGUETTE

LIMONCELLO BERGAMOTE & VERVEINE

MERINGUES AU POIVRE CITRON / FLEUR DE SEL

36.-

## **Terre & Mer**

CŒUR DE THON MI-CUIT / FINE PANNACOTTA AUX ASPERGES BLANCHES

SÉSAME NOIR / VOILE DE SOJA

34.-

## **Nature & Découverte *Plat Veggy***

BURRATINA PICOLLO / CUIT CRU DE PETITS LÉGUMES / CRUMBLE DE PARMESAN

FOCACCIA TOASTÉE ET MIEL DE MONTAGNE

29.-

# Côté Mer & Lac

## **La brise de l'Océan nous emporte...**

**B**AR SAUVAGE RÔTI SUR PEAU CROUSTILLANTE

ASPERGES VERTES / MORILLES / ESTRAGON / PARMIGIANO

54.-

## **Langoustines Terre & Mer**

**J**USTE SAISIES / TEXTURE DE PETITS POIS FRAIS MENTHOLÉS

CRÈME ACIDULÉE / FRAMBOISES

56.-

## **Omble chevalier des Lacs de montagne à la peau de pain**

**A**IL DES OURS / AUBERGINES EN TEXTURE

DATTERINO CONFITS

41.-

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

# Le Bonheur est dans les prés

## **Le Bœuf dans tous ses états**

**L** E 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.-

## **Une belle côte de veau à partager ! « Mon coup de cœur »**

**C** UITE 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.-

## **Un accord Terre & Mer**

**S** UPRÊME DE PIGEONNEAU RÔTI AU BOIS DE ROMARIN

CAVIAR / ASPERGES EN TEXTURE / YAOURT À LA MÉLISSE

JUS CORSÉ

61.-

## **Pour les plus gourmands**

**F** AMEUSE COCOTTE DE PURÉE / BEURRE SALÉ / TRUFFES

34.-

LES VIANDES DE BŒUF ET DE VEAU PROVIENNENT EXCLUSIVEMENT DE SUISSE  
LE PIGEONNEAU VIENT DE FRANCE.

# *Passage par la laiterie de chez Stéphane*

## **L'Étable**

**F**ROMAGES DES TERROIRS QUE J'AIME

PASSIONNÉMENT FLEURIS PAR DES ÉLEVEURS BIEN DE CHEZ NOUS

PAIN DE SEIGLE AUX FRUITS

20.-

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.

# Flocons de douceur

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

## **Le MontBlanc « Signature » mon coup de cœur**

**S**OUS UNE FINE COQUE MERINGUÉE / LA DOUCEUR DE LA VANILLE DES ILES  
LA FRAÎCHEUR DU PAMPLEMOUSSE / L'EXOTISME DES LITCHIS  
SUBTILEMENT PARFUMÉS À L'HIBISCUS

24.-

## **L'éphémère d'un soufflé dans l'esprit d'un Irish coffee**

**S**OUFFLÉ CHAUD SUBTILEMENT PARFUMÉ AU WHISKY SWISS HIGHLAND  
CAMEL TENDRE À LA FLEUR DE SEL / CRAQUELIN AU CHOCOLAT  
CRÈME GLACÉE PUR ARABICA

24.-

## **Gourmandise géométrique Swiss Made**

**A**UTOUR DU CHOCOLAT AU LAIT GRAND CRU  
FRUITS EXOTIQUES / PRALINÉ TONKA- PÉKAN  
SORBET MANGUE-PASSION

24.-

## **Le citron vert Collection 2019**

**A**CIDULÉ / CONFIT / MARINÉ / GOURMAND / CROQUANT / LÉGER  
PERLÉ À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE HISTOIRE D'ENFER

24.-

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

**P**ALETTE DE GLACES ET SORBETS PRÉPARÉS À LA MINUTE  
PARFUM AU GRÉ DES SAISONS

19.-

# Récréation Gourmande

SERVIE POUR NOS JEUNES CONVIVES JUSQU'À 12 ANS.

**M**IX EN BOUCHE POUR SE METTRE EN APPÉTIT COMME LES GRANDS



**E**UF BIO CUISSON 63°C / MOUSSE D'AGRIA AU BEURRE NOISETTE

OU

**F**OIE GRAS DE CANARD / FRAISES GARIGUETTE / MERINGUE AU POIVRE CITRON ET FLEUR DE SEL



**P**ETIT Tournedos de filet de bœuf

CANNELLONI DE VIANDE SÉCHÉE AU SÉRAC / CRÉMEUX DE CAROTTES GRILLÉES

OU

**F**ERA DES LACS DE MONTAGNE À LA PEAU DE PAIN

AIL DES OURS / AUBERGINES EN TEXTURE / DATTERINO CONFITS



**U**NE SOURIS VERTE QUI COURAIT DANS L'HERBE

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



**L**A FAMEUSE BARBE À PAPA À VENIR FAIRE EN CUISINE

FR. 48.-

*Menu Sensation à la table de Pierre*  
*« Plongez-vous dans mon Uni-vert »*

« LAISSONS LA GASTRONOMIE DE CÔTÉ VOULEZ-VOUS,  
PARLONS PLUTÔT DE GOURMANDISE, DE SENSATIONS ET D'AUDACE.  
QUAND VOUS RENTREZ DANS MA CUISINE, J'AIME VOIR L'ÉTONNEMENT  
ET LE SOURIRE SUR LES VISAGES ET SURTOUT PAS L'ENNUI,  
C'EST POUR ÇA QUE J'OSE SURPRENDRE PAR UN GOÛT,  
UN VISUEL, UN DRESSAGE... »

LE CONCEPT...

VIVEZ UNE EXPÉRIENCE INÉDITE AU COURS DE LAQUELLE LES CUISINIERS VIENNENT EUX-MÊMES  
VOUS SERVIR ET PRÉSENTER LES CRÉATIONS DU CHEF EN NEUF SERVICES

DE 2 À 12 PERSONNES (SUR RÉSERVATION)

MENU EN 9 SENS

Fr. 169.-

BIENVENUE AU CŒUR DE L'ACTION ...

# VALAIS GRAVÉ DANS MON COEUR

## MA PHILOSOPHIE ÉPICURIENNE ....

CHERS CLIENTS,

AU RESTAURANT LEMONTBLANC, CHAQUE JOUR,

MON ÉQUIPE ET MOI-MÊME CONSTRUISONS UNE CUISINE AUTOUR DES

PRODUITS QUE J'AFFECTIONNE.

NOUS LES SÉLECTIONNONS AVEC LE PLUS GRAND RESPECT DANS LE SEUL BUT DE VOUS APPORTER DU PLAISIR.

PLUS ON AVANCE DANS NOTRE PASSION ET PLUS LE PRODUIT SEMBLE D'UNE IMPORTANCE CAPITALE.

NOTRE SERVICE ET NOTRE ACCUEIL EXPRIMENT CETTE NOTION DE PARTAGE.

LA COMPOSITION D'UNE ASSIETTE DOIT ÊTRE LISIBLE ET CONSTRUITE.

LA SAISONNALITÉ EST UNE ÉVIDENCE ; JE VEUX METTRE DANS MA CUISINE MA SENSIBILITÉ ET DE L'INTELLIGENCE. QUAND NOUS RÉFLÉCHISSONS À NOS ASSIETTES, TOUTES CES ENVIES DE PARTAGE SE TÉLESCOPENT...

LE CHAUD, LE FROID, LE CROQUANT, LE FONDANT, UN BOUILLON, UNE SAUCE, UNE ACIDITÉ, DES TEXTURES...

MA CUISINE EST LE RÉSULTAT D'UN PRODUIT, D'UN ASSAISONNEMENT ET D'UNE CUISSON AYANT TROUVÉ LE JUSTE ÉQUILIBRE...

ATTENTIF À CETTE PHILOSOPHIE, C'EST AVEC L'AIDE DE TOUTE UNE ÉQUIPE QUE JE SOUHAITE VOUS LA FAIRE PARTAGER...

BON MOMENT PARMİ NOUS .....

BY **PIERRE CREPAUD**, CUISINIER SIMPLEMENT