

## SOMMET DE PLAISIR, TRÉSOR DE SAVEURS, DÉLICE DES PAPILLES

### Découvrez notre menu *Le 55*

**Pierre Crepaud**, vous propose pour le déjeuner une carte aux saveurs hivernales ...

Le menu vous est proposé de bouche à oreille par Michele ou Ludovico...

Laissez-vous guider par les sentiers gourmands tous les midis en semaine du lundi au vendredi

*Pierre Crepaud propose you a winter flavours menu*

*This menu is offered by word of mouth by Michele or Ludovico...*

*Let yourself be guided by the gourmet paths every lunchtime during the week from Monday to Friday*

**CHF 55.-**

Tout changement sera facturé Chf 10.- / *All changes will be charged Chf 10.-*

### *Première trace*

FOIE GRAS COMME UNE POMME VERTE / ARMOISE DU VALAIS <i>Duck foie as a green apple / Wallis armoise liquor</i>	31.-
LANGOUSTINES CROUSTILLANTES EN KADAÏF / SALSA DE MANGUES AU CALAMANSI <i>Crispy scampi in kadaif / mango and kalamansi sauce</i>	46.-
ŒUF BIO CUISSON PARFAITE / MOUSSELINE D'AGRIA / POMME DE TERRE CROUSTILLANTE <i>Organic Free range egg perfectly cooked / Agria butter muslin / truffle / crispy potato</i>	56.-
CRÈME DE COURGE / CHAMPIGNONS RÔTIS / FOIE GRAS <i>Pumpkin soup / roasted mushrooms / foie gras</i>	29.-
GNOCCHI MOELLEUX AUX TRUFFES / CRÈME DE PARMESAN / OIGNONS CRISPY <i>Potato gnocchi with truffle / parmesan cream / crispy onions</i>	44.-
<b>Végan Style</b> COMPOSITION VÉGÉTALE VOILÉE À LA TRUFFE / SALSA DE FRUITS SECS À L'AIL NOIR <i>Vegan Stile Vegetal composition with truffle / dried fruits salsa and black garlic</i>	39.-

### *Tout Schuss*

ST-JACQUES JUSTE CUITES AU THYM CITRON / COURGE / MOELLE DE BŒUF / PERSIL PLAT TRUFFES / RÉDUCTION AU CORNALIN DU VALAIS <i>Scallops just seared / pumpkin / beef marrow / parsley / black truffle / red wine reduction</i>	49.-
BAR SAUVAGE RÔTI SUR SA PEAU / JOUE DE BŒUF CONFITE / MOUSSELINE D'AGRIA AUX DIAMANTS NOIRS JUS DE VOLAILLE CORSÉ <i>Roasted sea bass / confit beef cheek / Agria potato mousse / black diamond / poultry jus</i>	66.-
SUPREME DE VOLAILLE DE LA GRUYÈRE CUITE À BASSE T° / LES CUISSES MOELLEUSES EN CRÉPINETTE SALSA DE FRUITS SECS / RISOTTO DE CROSNES / BEURRE NOISETTE / FIGUES À L'HUMAGNE JUS DE CUISSON <i>Slow cook Gruyere poultry / crepinette of melting thighs / dried fruits salsa / crones risotto / brown butter Red wine figs / reduced jus</i>	59.-
TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF / POIVRE DE CIMES / FOIE GRAS CUIT EN PAPILOTE DE CHOU VERT CONFIT D'ÉCHALOTES / SALSIFIS MIJOTÉ / JUS DE RÔTI <i>Roasted beef fillet / foie gras cooked in cabbage papillote / shallot confit / salsify slow cooked Meat sauce perfumed with tonka beans</i>	66.-

En cas d'allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats.

*In the event of allergies or intolerances, our employees will be happy to inform you about the ingredients used in our dishes.*

Les viandes proviennent de Suisse, Autriche, France et H.U. *Meats comes from Switzerland, Austria, France and H.U*

Tous nos poissons, coquillages et crustacés sont pêchés en Méditerranée et Atlantique nord *Origin : North Atlantic Ocean, Mediterranean Sea*

## Pleine Pente

<b>NEW !! LES TERRINES DE PIERRE À PARTAGER</b> PAIN TOASTÉ / CHAMPIGNONS MARINÉS <i>NEW Pierre's terrine to share, toasted bread / marinated mushrooms</i>	
<b>« SO GATRONOMIC »</b> TERRINE DE MONTAGNE AU FOIE GRAS / HERBES DE MONTAGNE <i>Mountain terrine with foie gras / alpine herbs.</i>	29.-
<b>« THE WILD »</b> TERRINE DE CHASSE AU SANGLIER ET AUX CHÂTAIGNES <i>Game terrine of wild boar and chestnuts</i>	26.-
<b>COCOTTE DE POLENTA</b> CRÉMEUSE AUX COPEAUX DE PARMESAN / CHAMPIGNONS HERBES SAUVAGES (OPTION <b>VEGGI</b> ) <i>Creamy polenta in cocotte with parmesan leaves / mushrooms / wild herbs (vegan option)</i>	25.-
<b>SALADE CAESAR</b> SUPRÊME DE VOLAILLE / SAUMON SALADE ICEBERG, PARMESAN, ANCHOIS, CROÛTONS À L'HUILE, TOMATE CHERRY CÂPRES & BACON GRILLÉ <i>« LeCrans » Caesar salad: with Chicken or Salmon</i>	<b>Petite / Small</b> 18.- <b>Grande / large</b> 29.-
<b>SAUMON DE NORVÈGE</b> FUMÉ AUX AIGUILLES DE SAPIN, CRÈME ACIDULÉE / PERLES DE YUZU <i>Norwegian homemade smoked salmon / whipped bitter cream / yuzu pearls</i>	24.-
<b>BURGER « GOÛT »</b> PUR BŒUF GRILLÉ / RACLETTE VALAISANNE / OIGNONS GRILLÉS / TOMATES BACON / SALADE / KETCHUP & MAYO AUX HERBES DE MONTAGNE / POMMES « MOUNTAIN » AVEC SUPPLÉMENT DE <b>FOIE GRAS POÊLÉ</b> <i>Beef burger, lettuce, grilled onions, Wallis raclette cheese, smoked bacon, confit tomatoes Ketchup and mayo with dried herbs, mountain fries</i> <i>With Roasted foie gras</i>	37.- 44.-
<b>TARTARE PUR BŒUF</b> COUPÉ AU COUTEAU / SARRASIN TORRÉFIÉ / CONDIMENT PARMESAN TOMATE CONFITE / TAGGIASCHE / ROQUETTE / POMMES « MOUNTAIN » AU SEL D'HERBES PAIN TOASTÉ <i>Beef fillet cut by knife, buckwheat / parmesan dressing / confit tomato / taggiasche olive / rocket salad</i> <i>Toasted bread &amp; Mountain potato with herbal salt</i>	39.-
<b>DÉLICES DU VALAIS</b> CHARCUTERIE DE MONTAGNE, FROMAGE RACLETTE, PAIN DE SEIGLE AUX NOIX <i>Variation around local cooked and dried meats, cheeses from our mountains, rye bread with nuts, small condiments</i>	37.-

## E' Ski

**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.*

<b>Le Mont-Blanc Signature</b> SOUS UNE FINE COQUE CRAQUANTE DE MERINGUE LA DOUCEUR DES SPÉCULOOS / ÉPICES DE NOËL / LE PEPS DU KUMQUAT LE PARFUM DU THE EARL GREY <i>Under a crunchy meringue dome / the sweetness of speculoos / Christmas flavours / cumquat / the parfum of earl grey tea</i>	24.-
<b>Retour des Îles, Un sommet de Gourmandise</b> STRUCTURE GOURMANDE AUTOUR DE LA VANILLE ET DES FRUITS EXOTIQUES / CŒUR COULANT DE PRALIN AUX NOIX DE PECAN / CRÈME GLACÉE À LA VANILLE <i>Gourmet creation around vanilla / exotic fruit / melting heart of pecan nuts praline / iced vanilla cream</i>	27.-
<b>La Tentation autour de la poire et du chocolat</b> ACCORD SUTBIL AUTOUR DE LA POIRE / MIEL DE MONTAGNE ARROSÉ D'UNE SAUCE AU CHOCOLAT GRAND CRU / POIVRE DE JAMAÏQUE / SORBET WILLIAM <i>Subtle match around pear / mountain honey / Grand Cru chocolate sauce / Jamaican pepper / William sherbet</i>	27.-
<b>PALETTE DE GLACES ET SORBETS PRÉPARÉS PAR NOS SOINS</b> <i>Selection of homemade seasonal sherbets and ice creams</i>	19.-