

# LA GASTRONOMIE DÉCOMPLEXÉE BY CREPAUD

## COLLECTION D'HIVER 2019

.....GOÛT, VUE, ODORAT, TOUCHER, OÛË...

*Embarquons Ensemble...*

### **Canard en quatre déclinaisons**

FOIE GRAS COMME UNE PETITE POMME VERTE À L'ARMOISE DU VALAIS

TARTARE D'AIGUILLETES DE CANARD LÉGÈREMENT FUMÉES

FOIE GRAS POCHÉ DANS UN CONSOMMÉ À LA CITRONNELLE THAÏ

LE MAGRET SÉCHÉ AUX HERBES DE MONTAGNE

41.-

### **Langoustines en trois variations**

EN CARPACCIO, CRÈME ACIDULÉE AU CAVIAR

EN TARTARE RELEVÉ AU GINGEMBRE ET LIME

CROUSTILLANTE EN KADAÏF / SALSA DE MANGUES AU CALAMANSI

63.-

### **Œuf Signature**

ŒUF BIO CUISSON PARFAITE / MOUSSELINE D'AGRIA / BEURRE DE LAITERIE

TRUFFES / POMME DE TERRE CROUSTILLANTE

56.-

### **De la Verdure**

MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS

GRAINES / BALSAMIQUE / HUILE D'OLIVE

19.-

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur. »

TOUS NOS PRODUITS PROVIENNENT DE VALAIS / FRANCE / H.U / FRANCE

# Le Grand Large...

## **Intemporelle**

HOMARD BLEU / GNOCCHI ACIDULES / YUZU

CRÈME DE CRESSON / ÉMULSION VANILLE

69.-

## **Mer et Montagne pour un accord parfait**

BAR SAUVAGE RÔTI SUR SA PEAU / JOUE DE BŒUF CONFITE

MOUSSELINE D'ÂGRIA AUX TRUFFES

JUS DE VOLAILLE CORSÉ

63.-

## **Noix de coquilles St-Jacques Signature**

ST-JACQUES JUSTE / THYM CITRON

COURGE / MOELLE DE BŒUF / PERSIL PLAT / DIAMANT NOIR

JUS AU CORNALIN DU VALAIS

49.-

## **Végan Style**

COMPOSITION VÉGÉTALE VOILÉE À LA TRUFFE

SALSA DE FRUITS SESC À L'AIL NOIR

39.-

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

# *Guides par nos inspirations fermières...*

## **Swiss Made**

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

59.-

## **Indémorable**

TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF / POIVRE DES CIMES

FOIE GRAS DE CANARD EN PAPILLOTE DE CHOU VERT

CONFIT D'ÉCHALOTES / SALSIFIS MIJOTÉS

JUS DE RÔTI

66.-

## **Le goût du monde**

CŒUR DE FILET DE VEAU NACRÉ AU TERIYAKI

MANDARINE RÔTIE / ENDIVE CARAMÉLISÉE

GNOCCHI SÉSAME NOIR / CRÈME ACIDULÉE AU SOBACHA

64.

« La cuisine, c'est un peu comme le cinéma. C'est l'émotion qui compte »

LES VIANDES PROVIENNENT DE SUISSE / FRANCE / AUTRICHE

# *Passage par la laiterie*

## **Le Fameux**

BRIE DE MEAUX AFFINÉ À SOUHAIT / TRUFFE / MASCARPONE

18.-

## **L'Étable**

FROMAGES DES TERROIRS QUE J'AIME

PASSIONNÉMENT FLEURIS PAR DES ÉLEVEURS BIEN DE CHEZ NOUS

PAIN DE SEIGLE AUX FRUITS

18.-

LES PAINS QUI VOUS SONT SERVIS SONT PÉTRIS AU QUOTIDIEN PAR NOS SOINS.

EN CAS D'ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, NOS COLLABORATEURS VOUS INFORMERONT  
VOLONTIERS SUR LES INGRÉDIENTS UTILISÉS DANS NOS PLATS.

DANS UN SOUCI DE QUALITÉ ET EN FONCTION DES ARRIVAGES, CERTAINS PRODUITS PEUVENT  
ÊTRE MANQUANTS, VEUILLEZ-NOUS EN EXCUSER.

« E'Ski »

## *La gourmandise à l'infini*

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

### **Le Mont-Blanc Signature**

SOUS UNE FINE COQUE CRAQUANTE DE MERINGUE

LA DOUCEUR DES SPÉCULOOS

LE PEP DU KUMQUAT / LE PARFUM DU THÉ EARL GREY

24.-

### **Retour des îles... Un Sommet de Gourmandise**

STRUCTURE GOURMANDE AUTOUR DE LA VANILLE & DES FRUITS EXOTIQUES

CŒUR COULANT DE PRALINÉ AUX NOIX DE PECAN

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

27.-

### **La Tentation autour de la poire et du chocolat**

ACCORD SUBTIL AUTOUR DE LA POIRE / MIEL DE MONTAGNE

ARROSÉE D'UNE SAUCE CHOCOLAT GRAND CRU AU POIVRE DE JAMAÏQUE

SORBET FRAÎCHEUR WILLIAM

27.-

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

PALETTE DE GLACES ET SORBETS PRÉPARÉS À LA MINUTE

PARFUM AU GRÉ DES SAISONS

19.-

« La gourmandise est un très joli défaut. »

# Jeune Pousse

SERVIE POUR NOS JEUNES CONVIVES JUSQU'À 12 ANS.

MIX EN BOUCHE POUR SE METTRE EN APPÉTIT COMME LES GRANDS



ŒUF BIO / CUISSON PARFAITE / MOUSSELINE D'AGRIS AU BEURRE NOISETTE

OU

ST-JACQUES EN PETITE BROCHETTE / RISOTTO CITRON VERT



PETIT TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF  
JARDIN DE LÉGUMES / JUS DE CUISSON

OU

SOLE EN FILET / BELLE MEUNIÈRE / FRITES MAISON



COQUIN AU CHOCOLAT / CŒUR COULANT / SORBET DE TON CHOIX



LA 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  
SERVIR ET PRÉSENTER LES CRÉATIONS DU CHEF EN NEUF SERVICES.

DE 2 À 12 PERSONNES (SUR RÉSERVATION)

FR. 179.-

BIENVENUE AU CŒUR DE L'ACTION ...

# « *Le Valais gravé dans mon Cœur* »

## PHILOSOPHIE ÉPICURIENNE

MA CUISINE EST À MON IMAGE, LIBRE ET SINCÈRE, ANCRÉE DANS LE TERROIR VALAISAN,  
FORTE DES RICHESSES DU TERRITOIRE ALPIN ET INTERNATIONAL.

MES SAVOUREUSES CRÉATIONS PARLENT DE MON AMOUR DE LA NATURE  
ET DES GRANDS ESPACES.

UNE CUISINE PURE, AUDACIEUSE ET ENRACINÉE.

UN TERROIR FASCINANT, ENTRE LACS GLACÉS ET PAYSAGES DE MONTAGNE ENNEIGÉES  
FRUIT D'UNE BALADE, D'UN VOYAGE, D'UNE RENCONTRE, D'UN SOUVENIR D'ENFANCE OU  
D'UNE ODEUR, MES PLATS RACONTENT DES HISTOIRES.

UNE CUISINE QUI NE TRANSIGE PAS AVEC LE GOÛT ET LE RESPECT DES PRODUITS.  
LES SUBTILES VARIATIONS AUTOUR DES HERBES SAUVAGES DÉFINISSENT DES ASSIETTES  
DIRECTES ET SINCÈRES, PLEINES DE FRAÎCHEUR ET D'INVENTIVITÉ.

“VOULOIR OFFRIR DES ÉMOTIONS SINCÈRES, SANS ARTIFICE. ”

BONS MOMENTS PARMI NOUS ....

BY **PIERRE CREPAUD**, CUISINIER SIMPLEMENT  
CARTE ÉLABORÉE AVEC LA COMPLICITÉ DE MON ÉQUIPE