

ÉTÉ GOURMAND SUR LES HAUTEURS DE PLANS MAYENS

Découvrez notre menu *Le 55*

Yannick Crepaux vous propose des créations estivales tout en couleurs et en gourmandise...

Le menu vous est proposé à la voix par Michele ou Tim,
selon le marché et l'inspiration du Chef et de sa brigade...

Laissez-vous séduire tous les midis en semaine.

Yannick Crepaux offers you a creation all in colours and gourmet

This menu is offered by voice by Michele or Tim following market and Chef's inspirations

Let yourself be guided by the gourmet ideas every lunchtime during weekdays

CHF 55. –

Tout changement sera facturé Chf 10.- / *Any change will be charged Chf 10.-*

Entrée en matière

STEAK DE TOMATE SNACKÉE, SORBET DE DATTERINO FUMÉ, EAU DE TOMATE

GRAINES DE TOURNESOL TORRÉFIÉES

28.-

Grilled thick tomato slice, smoked datterino sherbet, tomato water, roasted sunflower seeds

RIS DE VEAU SIMPLEMENT RÔTI, ARTICHAUTS D'ICI, TUBER ESTIVUM DU JURA,

JUS CORSÉ AU SERPOLET SAUVAGE

39.

Symply roasted sweetbread, artichokes, summer truffle, wild thyme reduced jus

L'Intemporelle

L'ŒUF DE POULE CUIT LONGUEMENT À 63 DEGRÉS

TRUFFE ESTIVALE, CROÛTONS AU BEURRE DEMI-SEL

41.-

63°C slow cook egg, summer truffle, salted butter crostini bread

Les choses sérieuses... mais pas trop quand même

OMBLE CHEVALIER DOUCEMENT POCHÉ À LA REINE DES PRÉS, RAVIOLES VÉGÉTALES, CÉRÉALES

CROUSTILLANTES, JUS VERT ACIDULÉ

47.-

Lightly poached arctic char with wild mountains herbs, vegetable ravioli, crispy cereals, green jus

L'ENTRECÔTE DE BŒUF RASSIS SUR L'OS, CHUTNEY D'OIGNONS AUX HERBES FOLLES, CROMESQUIS DE

MOELLE, PULPE DE CAROTTES BRULÉES, SAUCE AU POIVRE DE TASMANIE

66.-

Aged beef rib eye, onion chutney with herbs, marrow cromesquis, burned carrot pulp, Tasmanian pepper sauce

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, France et Valais *Meats comes from Switzerland, France and Wallis*

Tous nos poissons : Suisse Origin : *Swiss*

Snacks à manger sur le pouce ou du bout des doigts

- SALADE CÉSAR** CŒUR DE SUCRINE / CAPRONS / PARMESAN / POULET PANÉ *Petite / Small* 18.-
BACON / ANCHOIX *Grande / large* 29.-
Caesar Salad, romaine lettuce, capers, parmesan cheese, breaded chicken, grilled bacon, anchovies
- GAUFRE AU SÉRAC** D'ALPAGE / JAMBON CRU DE MONTAGNE / JEUNES POUSSÉS 29.-
Pasture serac cheese waffle / mountain cured ham / young sprouts
- GRAVELAAX D'OMBLE CHEVALIER** REINE DES PRÉS / RAVIOLE VÉGÉTALE / YUZU 21.-
Arctic char gravlax, mountain wild herbs, vegetable ravioli, yuzu
- HAMBUR « LC »** BŒUF GRILLÉ / CŒUR DE SUCRINE / OIGNONS CARAMÉLISÉS / TOMATES SÉCHÉES 37.-
BACON / SAUCE BURGER / FRITES VALAISANNES *Wallis French fries*
Beef burger, romaine lettuce, caramelized onions, dried tomato, grilled bacon, burger sauce, Wallis French fries
- TARTARE PUR BŒUF** / PARMESAN / ROQUETTE / FOCACCIA ROMARIN / FRITES VALAISANNES 38.-
Beef fillet knife cut, summer truffle, parmesan cheese, rucola, toasted rosemary focaccia, Wallis French fries
- DELUXE: AVEC TRUFFE D'ÉTÉ** 42.-
Deluxe Version: With summer truffle
- DÉLICES DU VALAIS** CHARCUTERIE DE MONTAGNE DE "L'AFFINEUR ALPIN", FROMAGE RACLETTE, PAIN DE SEIGLE AUX NOIX 38.-
Variation around local cooked and dried meats from "L'Affineur Alpin", cheeses from our mountains, rye bread with nuts, small condiments

Les Douceurs

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:** MERINGUE CRAQUANTE, LA FRAÎCHEUR DES FRAISES, LE PARFUM DU BASILIC, LA DOUCEUR DE LA CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE 24.-
LeMontBlanc: Crunchy meringue, the freshness of strawberry, the parfum of basil and the sweetness of Gruyere double cream iced
- COMPOSITION AUTOUR DU CHOCOLAT** GRENADA 38%, DE LA FRAMBOISE DE NENDAZ, SPÉCULOOS, FÈVE DE TONKA 27.-
Creation around Grand cru chocolate 38% and raspberry from Nendaz, spéculoos and tonka beans

- PALETTE DE GLACES ET SORBETS** PRÉPARÉS PAR NOS SOINS 19.-
Selection of homemade seasonal sherbets and ice creams