

LÉGENDES D'AUTOMNE GOURMANDES

AU COMMENCEMENT...

LE PÂTÉ EN CROÛTE AU GRÉ DU TEMPS ET DES INSPIRATIONS 28.-

UNE PETITE SOUPETTE

COURGE, OMBLE CHEVALIER, THÉ VERT MATCHA, CURRY VERT 27.-

LES INTEMPORELLES

L'ŒUF OU LA POULE

ŒUF, POMME DE TERRE AGRIA, TRUFFES D'AUTOMNE, CROÛTONS 49.-

WHAT'S THAT ?

FOIE GRAS DE CANARD, POTIMARRON, GÉNÉPI ET CHÂTAIGNE 44.-

TOUS NOS PRODUITS PROVIENNENT DE VALAIS / FRANCE / SUISSE

PRIX NETS EN FRANCS SUISSE
TVA ET SERVICE INCLUS

SORTI DES TERRES EMBRUMÉES

FEUILLE À FEUILLE *

TOPINAMBOURS, FIGUES, CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS 32.-

COMME UN BON RÔTI *

BUTTERNUT, GENIÈVRE SAUVAGE, TAPIOCA ET COCO 38.-

DE NOS LACS ET DE LA MARÉE

UN P'TIT SANDWICH

BROCHET, CRESSON DE FONTAINE, SAFRAN ET BEURRE NOISETTE 47.-

ON VA EN FAIRE TOUT UN FOIN

SAINT-JACQUES, SALSIFIS, CANNEBERGES ET NOIX 55.-

* SÉLECTION VÉGAN

DES FORÊTS AUX PRÉS, IL N'Y A QU'UN PAS

MIAM !

JOUE DE SANGLIER, LANGOUSTINES, PANAIS, COING ET NOISETTES 68.-

CLASSIQUE MAIS PAS TROP QUAND MÊME

SELLE DE CHEVREUIL, FEUILLES DE BRUXELLES,
POIRE À BOTZI FRIBOURGEOISE ET AIRELLES 60.-

LE ROUGE ET LE NOIR

ENTRECÔTE DE BŒUF RASSIE, SUREAU, FIGUES ET CHOU ROUGE 66.-

LES VIANDES PROVIENNENT DE SUISSE, AUTRICHE, FRANCE
TOUS NOS POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS SONT
PÊCHÉS EN SUISSE, MÉDITERRANÉE ET ATLANTIQUE.

PASSAGE PAR LA LAITERIE

RETOUR DES ALPAGES

BRIE DE MEAUX AFFINÉ PAR NOS SOINS, MASCARPONE, TRUFFE 22.-

LA CHÈVRE DE...

CHÈVRE FRAIS, FIGUE, MIEL, NOIX DE PÉCAN, JEUNES POUSSES 16.-

EN CAS D'ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, NOUS VOUS INFORMERONS 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

PRIX NETS EN FRANCS SUISSE
TVA ET SERVICE INCLUS

LA GOURMANDISE À L'INFINI

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

LEMONTBLANC SIGNATURE

MERINGUE CRAQUANTE

LA FRAÎCHEUR DES MYRTILLES,

LA DOUCEUR DE LA GLACE AU MARRON

24.-

FEUILLES D'AUTOMNE

POMME FAÇON TATIN, POIRE, PASSION

CRÈME AU FOIN ET SON SORBET

27.-

ALLIANCE DU CITRON ET DES HERBES FRAICHES

CREMEAUX CITRON, COMPOTÉE CITRON-HERBES FRAICHES

GRANOLA AU MIEL, SORBET HERBES FRAICHES

27.-

PALETTE DE GLACES ET SORBETS PRÉPARÉS À LA MINUTE

PARFUM AU GRÉ DES SAISONS

19.-

M E N U V . I . K I D

GRIGNOTAGE POUR SE METTRE EN APPÉTIT COMME LES GRANDS

~

ŒUF DE POULE FERMIER CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
CRÈME DE POMMES DE TERRE AGRIA ET CROÛTONS DE PAIN

~

SAINT-JACQUES
FEUILLE À FEUILLE DE TOPINAMBOUR ET FIGUES

~

PETIT COQUIN AU CHOCOLAT GRAND CRU
GLACE VANILLE FAITE MAISON

~

LA FAMEUSE BARBE-À-PAPA À VENIR FAIRE EN CUISINE

MENU FR. 48.-

SERVI POUR NOS JEUNES CONVIVES JUSQU'À 12 ANS.

À LA TABLE DU MONTBLANC ...

« 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... »

BIENVENUE AU CŒUR DE L'ACTION

EN HARMONIE AVEC UN ÉTABLISSEMENT UNIQUE EN SON GENRE,
LE CHEF YANNICK CREPAUX ASSURE LE SPECTACLE TOUS LES SOIRS.

LUI ET SA BRIGADE N'ONT

QU'UNE IDÉE EN TÊTE : METTRE LE GOÛT EN SCÈNE !

UN MENU DÉCOUVERTE AGRÉMENTÉ DES MEILLEURS PRODUITS DU
TERROIR ET CRÉÉ SUR MESURE SERA À PARTAGER DURANT UN MOMENT
PRIVILÉGIÉ EN CUISINE.

DE 2 À 12 PERSONNES (SUR RÉSERVATION)

MENU EN 9 SENS

FR. 179.-

LECRANS

H O T E L & S P A ★ ★ ★ ★ ★

Restaurant LeMontBlanc

*« La gastronomie est la joie de toutes les situations et de tous les âges.
Elle donne la beauté de l'esprit. Elle saupoudre d'étincelles d'or
l'humide azur de nos prunelles ; elle imprime à nos lèvres le ton du
corail ardent ; elle chasse nos cheveux en arrière ; elle fait trembler
d'intelligence nos narines. Elle donne la mansuétude et la galanterie. »*

Charles Monselet

Chef : Yannick Crepaux

Maitre d'Hôtel : Michele Paganini



PRIX NETS EN FRANCS SUISSE
TVA ET SERVICE INCLUS