

LÉGENDES D'AUTOMNE 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.-*

Une petite soupette

COURGE, OMBLE CHEVALIER, THÉ VERT MATCHA, CURRY VERT

27.-

Squash soup, Arctic char, matcha green tea, green curry

En tranches fines

CARPACCIO DE CERF, AIL NOIR, CACAHUËTES, CÉBETTES, FOIE GRAS ET FOCCACIA

31.-

Venison carpaccio, black garlic, peanuts, cebette onions, foie gras and foccacia

L'Intemporel, l'œuf ou la poule

ŒUF, POMMES DE TERRE AGRIA, TRUFFES D'AUTOMNE, CROÛTONS

49.-

Egg, Agria potatoes, Fall truffles, croutons

On va en faire tout un foin

SAINT JACQUES, SALSIFIS, CANNEBERGES, NOIX

55.-

Scallops, salsifies, cranberries, walnuts

Mamie style

CIVET DE CHAMOIS, CANNEBERGE, OIGNONS GRELOTS, LARDONS

52.-

Chamois stew, cranberries, baby onions, bacon

Classique, mais pas trop quand même

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

60.-

Deer saddle, Brussel sprouts, Fribourg Botzi pear and cranberries

Le rouge et le noir

ENTRECÔTE DE BŒUF RASSIE, SUREAU, FIGUES, CHOU ROUGE

66.-

Aged beef rib-eye, elderflower, figs and red cabbage

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 Autriche *Meats comes from Switzerland, France and Austria*

Tous nos poissons : Suisse Méditerranée, Atlantique *Fish comes from : Swiss, Mediterranean sea and Atlantic Ocean*

Snacks à manger sur le pouce ou du bout des doigts

SALADE CÉSAR CŒUR DE SUCRINE / CAPRONS / PARMESAN / POULET PANÉ *Petite / Small* 18.-
BACON / ANCHOIS *Grande / large* 29.-
Caesar Salad, romaine lettuce, capers, parmesan cheese, breaded chicken, grilled bacon, anchovies

LC DIT « LE CLASSIQUE » BURGER AUTOMNALE BŒUF / KETCHUP DE POTIMARRON / OIGNONS
CONFITS / RACLETTE FUMÉE / FRITES VALAISANNES / TRUFFE D'AUTOMNE 39.-
Beef burger, pumpkin ketchup, confit onions, smoked Raclette cheese, Wallis French fries, truffle

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'AUTOMNE 44.-
Deluxe Version: With fall 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 SIGNATURE: MERINGUE CRAQUANTE, LA FRAÎCHEUR DES MYRTILLES,
LA DOUCEUR DE LA GLACE AU MARRON 24.-
LeMontBlanc: Crunchy meringue, the freshness of blueberries, the sweetness of the chestnut ice cream

THE SNICKERS BY LECRANS: CHOCOLAT RIO HUIMBI 42% / CAMEL / CACAHUÈTES
GLACE CHOCOLAT 27.-
Chocolate Rio Hiumbi 42% / Caramel / Peanuts / Chocolate ice cream

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