

HYGGE

« BIEN-ÊTRE, HUMEUR JOYEUSE,
ATMOSPHÈRE CHALEUREUSE »

POUR BIEN COMMENCER, IL FAUT SE METTRE À L'AISE

BIEN ÊTRE

KING CRABE, CONCOMBRE, WASABI, NASHI, BABEURRE 34.-

DÉTENTE

BONITE, CAVIAR, CRÈME AIGRE, POMMES DE TERRE, RAISIN DE MER 42.-

POSITIVES VIBES *

BROCOLI, ORANGE, KUMQUAT, PAIN GRILLÉ, SÉSAME 27.-

GOOD MOOD

PAIN PERDU, TRUFFE, ÉCHALION, SIROP D'ÉRABLE FUMÉ 47.-

LES INTÉMPORELLES

CONFORT FOOD

ŒUF, POMMES DE TERRE AGRIA, TRUFFES D'HIVER, CROÛTONS 56.-

COCOONING

FOIE GRAS DE CANARD, PAIN D'ÉPICES, COURGE, SYRAH 44.-

TOUS NOS PRODUITS PROVIENNENT DE VALAIS / FRANCE / SUISSE

PRIX NETS EN FRANCS SUISSE
TVA ET SERVICE INCLUS

PROFITER DES PETITES CHOSSES DE LA VIE

TOUT CHOU *

CHOU-FLEUR, TRUFFE, NOISETTES

48.-

TAKE IT EASY

BARBUE, FENOUIL, AMANDES, LAIT DE CHÈVRE

54.-

AU COIN DU FEU

SAINT-JACQUES, VONGOLE, CENDRES

POIREAUX BRULÉS, CLÉMENTINE

56.-

* SÉLECTION VÉGAN

C'EST L'ART DE PARTAGER UN MOMENT CONVIVIAL

RÉCONFORTANT

FILET DE BŒUF, ONGLET, BUTTERNUT, POMMES GAUFRETTES
BÉARNAISE, KETCHUP, MAYO

68.-

COSY

CÔTE DE COCHON, TOPINAMBOUR, AIL NOIR, PERSIL

59.-

RELAX

POITRINE DE VEAU, MISO, PONZU, ENDIVE

52.-

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

RÉCONFORT FROMAGER

SO CREAMY !

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

DOUX COMME UN MOUTON

BREBIS, COING, CACAHUËTES 18.-

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

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 DU PAMPLEMOUSSE, DU LITCHI ET DE LA BERGAMOTE

LA DOUCEUR DE LA GLACE À LA CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE 24.-

LES PIEDS SUR TERRE...

BABA AU LIMONCELLO, CRÉMEUX CITRON, PRALINÉ NOISETTE

SORBET CITRON 27.-

... LA TÊTE DANS LES ÉTOILES !

COMPOTÉE EXOTIQUE, GANACHE AU CHOCOLAT SAMBIRANO

GAVOTTE À LA RÉGLISSE, SORBET BANANE, PASSION, RÉGLISSE 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
POIREAUX BRULÉS, CLÉMENTINE

~

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. 189.-