

HYGGE

Découvrez notre menu *Le 55*

Yannick Crepaux vous propose ses créations automnales 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 gourmet and colourful creation...

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

Let yourself be guided every weekday for lunchtime

CHF 55. –

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

Une petite soupette

COURGE, COCO, CURRY VERT

18.-

Squash soup, coconuts, green curry

Cocooning

FOIE GRAS DE CANARD, PAIN D'ÉPICES, COURGE, SYRAH

44.-

Duck foie gras, ginger bread, squash, shiraz

Confort food

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

56.-

Egg, Agria potatoes, winter truffles, croutons

*Tout Chou**

CHOU-FLEUR, TRUFFE, NOISETTES

48.-

Colliflower, truffle, hazelnuts

Take it easy

BARBUE, FENOUIL, AMANDES, LAIT DE CHEVRE

54.-

Brill, fennel, almonds, goat milk

Au coin du feu

SAINT-JACQUES, VONGOLE, CENDRES, POIREAUX BRULÉS, CLÉMENTINE

56.-

Scallops, vongole, ash, burned leeks, clementine

Cosy

CÔTE DE COCHON, TOPINAMBOUR, AIL NOIR, PERSIL

59.-

Pig cutlet, Jerusalem artichokes, black garlic, parsley

Relax

POITRINE DE VEAU, MISO, PONZU, ENDIVE

52.-

Veal breast, miso, ponzu, endives

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 *Meats comes from Switzerland, France*

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 / POULET PANÉ / CAPRONS / PARMESAN *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 HIVERNAL BŒUF / KETCHUP DE POTIMARRON 39.-
OIGNONS CONFITS / RACLETTE FUMÉE / FRITES VALAISANNES
Beef burger, pumpkin ketchup, confit onions, smoked Raclette cheese, Wallis French fries

BURGER DELUXE BŒUF / TRUFFE NOIRE / FOIE GRAS POÊLÉ / VERDURE 52.-
FRITES VALAISANNES
Beef burger, black winter truffle, seared foie gras, salad, Wallis French fries

GAUFRE GOURMANDE SAUMON FUMÉ / POMMES DE TERRE / YUZU / JEUNES POUSSÉS 27.-
Gourmet waffle, smoked salmon, potatoes, yuzu, sprouts

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'HIVER 49.-
Deluxe Version: With black winter truffle

DÉLICES DU VALAIS CHARCUTERIE DE MONTAGNE DE "L'AFFINEUR ALPIN", FROMAGE RACLETTE, 38.-
PAIN DE SEIGLE AUX NOIX
*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 DU PAMPLEMOUSSE 24
DU LITCHI ET DE LA BERGAMOTE LA DOUCEUR DE LA GLACE À LA CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE
*LeMontBlanc: Crunchy meringue, the freshness of the grapefruit & litchi and the bergamote
The sweetness the Gruyere's double cream*

LES PIEDS SUR TERRE...BABA AU LIMONCELLO, CRÉMEUX CITRON, PRALINÉ NOISETTE 27.-
SORBET CITRON
Limoncello baba, creamy lemon, hazelnut praline, lemon sherbet

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