

ODE AU PRINTEMPS

Soupette du fumoir

ASPERGES BLANCHES, OMBLE CHEVALIER, LARD FUMÉ, YUZU

White asparagus, arctic char, smoked bacon, yuzu

34.-

Se refaire une santé

TARTARE DE SANDRE, POMELO, KOMBUCHA, FOIN

Zander tartar, pomelo, kombucha, hay

34.-

Mon champignon préféré

RIS DE VEAU, ASPERGES VERTES, MORILLES, ÉCHALIONS

Sweetbread, green asparagus, morels, shallots

42.-

En croûte de pain (vegan)

BETTERAVE, BOURGEONS DE SAPIN, VINAIGRETTE À LA POMME

Beetroot, pine tree bud, apple vinaigrette

31.-

Ragoût végétaliste (vegan)

ASPERGES VERTES ET BLANCHES, MORILLES, AIL DES OURS, JEUNES CAROTTES, POIVRE SANCHO

Green and white asparagus, morels, wild garlic, young carrots, Sancho pepper

42.-

L'hiver n'a pas dit son dernier mot

SAINT-JACQUES, VONGOLE, CENDRES, POIREAUX, CLÉMENTINE

Scallops, vongole, ashes, leeks, clementine

52.-

Pot-au-feu printanier

FILET DE BŒUF, QUEUE DE BŒUF, BLETTES, CAROTTES FANES, POIVRE DE TASMANIE

Beef rib-eye, ox tail, swiss chard, carrots, Tasmanian pepper

58.-

De la Gruyère

VOLAILLE DE LA GRUYÈRE, RHUBARBE, RADIS, JEUNES CAROTTES

Gruyère's chicken, rhubarb, radish, young carrots

52.-

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 *Meats comes from Switzerland*Tous nos poissons : Suisse, Atlantique *Fish comes from : Swiss 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 PRINTANIER BŒUF / MAYONNAISE À L'AIL DES OURS
OIGNONS CONFITS / BACON / RACLETTE FUMÉE / FRITES VALAISANNES 39.-
Beef burger, wild garlic mayo, confit onions, bacon smoked Raclette cheese, Wallis French fries

GAUFRE GOURMANDE SAUMON FUMÉ / POMMES DE TERRE / YUZU / ASPERGES 27.-
Gourmet waffle, smoked salmon, potatoes, yuzu, asparagus

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

DÉLICES DU VALAIS CHARCUTERIE DE MONTAGNE DE "L'AFFINEUR ALPIN", FROMAGE RACLETTE,
PAIN DE SEIGLE AUX NOIX 38.-
Variation of 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 DOUCEUR DE LA NOIX DE COCO, LA FRAÎCHEUR DU SORBET AUX FRUITS EXOTIQUES 24.-
LeMontBlanc: Crunchy meringue, the sweetness of the coconut, the freshness of the exotic fruits sherbet

SOUVENIR D'ENFANCE : RIZ AU LAIT, CAMEL AU POIVRE DE TIMUT, CHIPS DE RIZ, SORBET CITRON 27.-
Rice pudding, Timut pepper caramel, rice chips, lemon sherbet

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