

F-ESTIVAL

Découvrez notre menu *Le 55*

Yannick Crepaux vous propose ses 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 gourmet and colourful summer 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.-

Fraîcheur d'un matin d'été au verger

MOZARELLA DE BUFFLONE JURASSIENNE, CERISE, CONCOMBRE, MAÏS, SWEET LOVE 29.-
Buffalo Mozzarella di from Jura, cherry, cucumber, corn, sweet love

Tombé d'un merisier

FOIE GRAS DE CANARD, BIGARREAUX, AMANDES, CARDAMONE VIOLETTE 40.-
Duck foie gras, cherry, almond, purple cardamom

Du jardin à l'alpage

FLEUR DE COURGETTE, SÉRAC D'ALPAGE DE CORBYRE, LIVÈCHE, AIL DOUX 34.-
Zucchini flower, fresh serac cheese from Corbyre pasture, lovage, sweet garlic

L'intemporel

ŒUF DE POULE, AGRIA, TRUFFE DE MONSIEUR MEYLAN, CROÛTONS 42.-
Farm egg, agria potato, Mr. Meylan truffle, croutons

Confit de douceur

OMBLE CHEVALIER DU LAC LÉMAN, PASTÈQUE, POIVRON, YUZU KOSHO 43.-
Arctic char from Geneva lake, watermelon, bell pepper, kosho yuzu

Un p'tit sandwich

TRUITE DE « RIVIÈRE », CITRONNELLE, FEUILLES DE CITRON, POIVRE SANCHO 41.-
"River" trout, lemongrass, lemon leaves, Sancho pepper

Mon coup de cœur

AGNEAU DE PÂTURAGE, AUBERGINE, POMME DE TERRE, ALGUE NORI, MISO 52.-
Pasture lamb, eggplant, potato, nori seaweed, miso

Écoute la forêt qui pousse

CHEVREUIL D'ÉTÉ, CHANTERELLES, BETTERAVE, NOIX DE MACADAMIA 58.-
Summer deer, chanterelle mushrooms, beetroot, macadamia nuts

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 et Autriche *Meats comes from Switzerland and Austria*

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

Snacks à manger sur le pouce ou du bout des doigts

SALADE CÉSAR CŒUR DE SUCRINE / POULET PANÉ / CAPRONS / PARMESAN BACON / ANCHOIS	Petite / Small 18.- Grande / large 29.-
<i>Caesar Salad, romaine lettuce, capers, parmesan cheese, breaded chicken, grilled bacon, anchovies</i>	
LC DIT « LE CLASSIQUE » BURGER ESTIVAL BŒUF / MAYONNAISE AU BASILIC OIGNONS CONFITS / BACON / RACLETTE FUMÉE / FRITES VALAISANNES	39.-
<i>Beef burger, basil mayo, confit onions, bacon smoked Raclette cheese, Wallis French fries</i>	
BURGER DELUXE BŒUF WAGYU / FOIE GRAS POÊLÉ / TRUFFE / FRITES VALAISANNES	49.-
<i>Wagyu beef burger, pan-seared foie gras, truffle, Wallis French fries</i>	
GAUFRE GOURMANDE SAUMON FUMÉ / POMMES DE TERRE / YUZU	27.-
<i>Gourmet waffle, smoked salmon, potatoes, yuzu</i>	
TARTARE PUR BŒUF PARMESAN / ROQUETTE / FOCACCIA ROMARIN / FRITES VALAISANNES	38.-
<i>Beef fillet knife cut, parmesan cheese, rucola, toasted rosemary focaccia, Wallis French fries</i>	
SUPPLÉMENT TRUFFE / <i>add truffle</i>	8.-
DÉLICES DU VALAIS CHARCUTERIE DE MONTAGNE DE “L’AFFINEUR ALPIN”, FROMAGE RACLETTE, PAIN DE SEIGLE AUX NOIX	38.-
<i>Variation of local cooked and dried meats from “L’Affineur Alpin”, cheeses from our mountains, rye bread with nuts, small condiments</i>	

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 CRÈME GANACHE À LA VERVEINE, LA FRAÎCHEUR DE LA PÊCHE ET DE LA GROSEILLE	24.-
<i>LeMontBlanc: Crunchy meringue, the sweetness of the verbena cream, the freshness of the peach and redcurrants</i>	

TIRAMISU 2.1 BISCUIT CHOCOLAT, CRÈME VANILLE MASCARPONE, CRÈMEUX CARAMEL. GLACE CAFÉ	27.-
<i>Chocolate biscuit, mascarpone and vanilla cream, toffee, coffee ice cream</i>	

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