



TOUT UN ART

RESTAURANT - CRANS-MONTANA

La gastronomie est l'art d'utiliser la
nourriture pour créer le bonheur.

Théodore Zeldin



TOUT UN ART

RESTAURANT - CRANS-MONTANA

L'huile utilisée dans notre cuisine est «Particella 34 cru» de l'entreprise Pianogrillo située à Chiaromonte Gulfi en Sicile, Italie.

Le sel utilisé par la cuisine est un sel de «Maldon» produit à Maldon, par l'entreprise Maldon Crystal Salt Company, en Angleterre.

Notre vinaigre balsamique BIO est produit à Castelnovo, (Modena) de l'entreprise Rinaldi.

Tous nos fromages proviennent de la fromagerie Le Petit Chalet à Montana.

Notre pain est fait maison, avec de la farine du moulin de Naters.

Provenance des viandes :

Poisson : France, Suisse, Italie, Canada

Viande : Italie, France, Suisse, Nouvelle-Zélande

Sans Gluten: 

Si toutefois vous avez une éventuelle allergie ou intolérance, n'hésitez pas à informer le maître d'hôtel.



TOUT UN ART

RESTAURANT - CRANS-MONTANA

Nos entrées

Saint Jacques, betteraves
Noisette & citron
CHF 19.-



Tartare de thon,
Gingembre & soja
CHF 21.-



Foie gras en terrine
Noix & poire du Valais
CHF 19.-

Le tartare de bœuf, coupé au couteau
CHF 22.-



TOUT UN ART

RESTAURANT - CRANS-MONTANA

Pour suivre

La terre :

Pigeon, fève, cerise & foie gras
CHF 44.-



Filet de bœuf
Courgette & sa fleur, morilles
CHF 44.-



Carré d'agneau, artichaut, salsifis & réglisse
CHF 44.-



Le tartare de bœuf, coupé au couteau
CHF 35.-



La mer :

Turbot, orange & asperges blanches du Valais
CHF 44.-

Fish & Chips
CHF 40.-



TOUT UN ART

RESTAURANT - CRANS-MONTANA

Et aussi...

Salade verte

CHF 8.-



Salade mêlée

CHF 12.-



Salade aux croûtons de chèvre

CHF 17.-

Crème de petit pois

CHF 12.-



Ardoise valaisanne

petite CHF 18.- / grande CHF 28.-

Ardoise de viande séchée

petite CHF 20.- / grande CHF 32.-



Pour les petits

Pâtes sauce tomate, bolognaise

12.-

Nuggets, légumes et/ou frites

12.-

Poisson du jour, légumes et/ou frites

12.-

Blanc de poulet, légumes et/ou frites

12.-



TOUT UN ART

RESTAURANT - CRANS-MONTANA

Nos Fromages

Affinages du moment :

Tomme de Brebis	Valais
Tomme grise de chèvre	Valais
Tomme Alpage de Mondralèche	Valais
Tomme de Randogne	Valais
Gruyère Extra-Vieux	Fribourg
Tomme du patron	Valais
Persillé de Rambouillet (chèvre)	France
Tomme de montagne	Valais

CHF 3.50 la pièce



TOUT UN ART

RESTAURANT - CRANS-MONTANA

Nos plaisirs sucrés

Fiesta:

Le chocolat noir 70% rencontre l'orange...

CHF 14.-

Crème & fraises

CHF 14.-

Chocolat blanc, céleri, verveine & pignons

CHF 14.-

Glaces maison

Les sorbets

Citron, Fraïse, Poire

Les glaces

Chocolat,
Fior di latte, Vanille

La boule, CHF 3.50