



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

Tous nos pains sont « faits maison ».

Le riz est un Acquarello de la maison Colombara située à Vercelli, Piémont.

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

Les huiles utilisées dans notre cuisine sont le « Particella 34 cru » de l'entreprise Pianogrillo située à Chiaromonte Gulfi en Sicile, Italie et le 9 Olivos de l'entreprise 9 Olivosd organics située à Jaen, Espagne

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

Provenance :

Poissons: Valais, Italie, France, USA et Japon

Viandes: Suisse, France

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

Le Chef Marco Ferraris
vous propose

Le Menu Découverte

Un parcours surprise
de 3 ou 4 plats
choisis pour vous par le
Chef...

3 plats: CHF 76.-

4 plats: CHF 90.-

Accords mets & vins, 3 verres,
en supplément pour CHF 20.-

Cette formule est à choisir pour tous les convives de la table

Le Menu

La M'Art innée... c'est Tout un Art

Crème de courges &
Escalope de foie gras

Fondue de bœuf M'Art innée
Bœuf mariné selon une vieille recette régionale
Salade et frites

Dessert à la carte

CHF 65.- / Par personne / Minimum 2 Personnes

Cette formule est à choisir pour tous les convives de la table

Les entrées

Crû et brûlé

Cru de maquereau parfumé au yuzu, dent-de-lion,
fenouil et tomate verte

24.-

Le tartare de bœuf

Coupé au couteau, glace à la moutarde & caviar

22.-

Saint-Jacques rôties

Fumées au bois de cerisier, carottes,
sabayon à l'oignon

24.-

Risotto acidulé

Acquerello au parmesan, courge,
jus de veau et truffe blanche

22.-

Voyage en orient

Ravioli farcis au poulet tandoori, bouillon de thé noir

24.-

Toute une salade

16.-

Crème de courges

14.-

Soupe montagnarde

14.-

Salade de jeunes pousses / Salade mêlée

8.- / 12.-

Les plats

Le tartare de bœuf

Coupé au couteau, glace à la moutarde & caviar

38.-

Filet de bœuf

Rôti au beurre, topinambour, endive,
pistache et framboises

50.-

Pigeon

Poitrine rôtie, cuisses confites, mille-feuilles de pommes
de terre, oignon rouge et gelée de betteraves au
balsamique

46.-

Cochon

Poitrine cuite à basse température, salsifis,
épinards et réglisse

38.-

Lotte de mer

Filet rôti, haricots borlotti, pomme en différentes textures
et oignons tige

48.-

Fish & Chips

Filets de perche du Valais panés au Panko,
Mayonnaise au citron, chips de légumes,
Sphérifications de petits pois

42.-

La M'Art innée... c'est Tout un Art

Fondue au bouillon de légumes

Bœuf mariné selon une vieille recette régionale

Salade et frites

45.- / par personne / Minimum 2 personnes

Nos Fromages

Affinages du moment

Tomme de Lens	Lens, Valais
Tomme de Randogne	Randogne, Valais
Tomme d'Ayent	Ayent, Valais
Tomme de brebis	Bagnes, Valais
Tomme grise de chèvre	Bas-Valais
Tomme de montagne	Bagnes, Valais
Tomme de montagne de chèvre	Grimisuat, Valais
Fromage d'alpage Jeur-Loz	Miex, Valais
Fromage fermier de Randogne	Randogne, Valais
Fromage d'alpage du Scex	Aminona, Valais
Fromage d'alpage Etivaz	Etivaz, Vaud
Buchette de chèvre cendrée	Grimisuat, Valais
Vieux gruyère	La Gruyère, Fribourg

4.- la pièce

Les plaisirs sucrés

Fondant au chocolat (20 min. d'attente)

Noisette & glace au café blanc

15.-

Choucolat

Bavarois chocolat et sorbet à la «Marmotte»

15.-

Chèvre, betterave et noisettes

Mousse au yoghourt de chèvre, sorbet à la betterave
et crumble de noisettes

15.-

Cassata 2.0

Ricotta, agrumes et amandes

15.-

Glaces maison

Les sorbets

Citron vert, Framboise, Poire

Les glaces

Chocolat, Vanille de Tahiti, Noisette
Fior di latte de Lens

La boule 4.-