



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

Les huiles utilisées dans notre cuisine sont le «Particella 34 cru» de l'entreprise Pianognillo située à Chiaromonte Gulfi en Sicile, Italie

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, Croatie, Etats-Unis

Viandes: Suisse, Autriche, France

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

Le Menu

La M'Art innée... c'est Tout un Art

*Crème de courge, foie gras en escalope et
écume de lait au thym*

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

Dessert au choix à la carte

CHF 65.- / Par personne / Minimum 2 Personnes

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

Les Entrées

Tartare de bœuf, *coupé au couteau, glace à la moutarde & caviar*
26.-

Tartare de cerf mariné, *oignons rouges, chanterelles et gelée au sureau*
24.-

Crème de courge, *foie gras en escalope et écume de lait au thym*
20.-

Saint Jacques rôties, *bolets et champignons en texture, fumés aux herbes*
24.-

Salade de chèvre, *croûtons de pain au fromage de chèvre et miel*
18.-

Salade du montagnard, *sérac d'alpage, lardons et cornichons*
15.-

Petite salade verte / mée
8.- / 12.-

Les Patês

Strozzapreti à la farine complète, ragout de cerf, vieux valais et olives taggiasche

24.-

Spaghettoni "pastificio de Gragnano", sauce aux trois tomates et huile de basilic

18.-

Les Plats

Le tartare de bœuf, *coupé au couteau, glace à la moutarde & caviar*
36.-

Fish & Chips, *filets de perche du Valais, chips de légumes, mayonnaise au persil et sphère de yaourt*
42.-

Poisson selon arrivage, *pomme de terre et légumes de saison*
40.-

Selle de chevreuil rôtie, *accompagnée de choux rouge, spatzlis, châtaignes et confiture des airelles*
50.-/par personne/minimum 2 personnes

Joue de sanglier, *parfumée aux baies de genévrier, mousseline de pomme de terre et légumes au four*
40.-

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

Fromage et dessert

Sélection de fromages de la région, *miel et oignon rouge caramélisé*
14.-

Cœur coulant à la noisette, *glace à la châtaigne*
14.-

Torta della nonna, *crème catalane à la vanille, sbrisolona, pignon et
glace fior di latte de Lens*
12.-

Exotique, *déclinaison ananas et coco*
14.-

Fruit rouge, parfait à la framboise, double crème, myrtille et mure en
texture, meringue à la fraise
14.-

Glaces maison

Les sorbets: *Citron vert, Fraise, Abricot*

Les glaces: *Chocolat, Vanille, Noisette, Fior di latte de Lens*
La boule 4.-