

Les Menus « Terroir »

Menus pensés pour vous faire
déguster des produits régionaux

Le Terroir « fromage » 59.-

Crème de Sérac d'alpage brulée

Fruits rouges

Truite du lac Léman façon gravlax

La fondue au fromage moitié-moitié

Pomme de terre et pain

Le Terroir « viande » 79.-

La fondue à la viande de Bœuf marinée par Daniel
Mollier accompagnée de sauces maison.

Dessert au choix de la carte

*Les menus sont prévus uniquement
pour l'ensemble des convives de la table*

Le menu « Terre »

Le menu « Eau »

Menus surprises selon les arrivages
afin de vous faire découvrir notre cuisine avec
des produits de la région et de saison

Les deux menus sont composés de trois plats
L'un « Terre » à base de viande
L'autre « Eau » à base de poisson

75.- par personne

*Les menus sont prévus uniquement
pour l'ensemble des convives de la table*

Salade verte Green salad	8.-
Salade m�el�ee Mixed salad	12.-
Salade montagnarde, croûtons de pain Tomme d'alpage et ch�ips de lardon Salad with lettuce and tomatoes roasted bread with Alps cheese and crispy lard	18.-
Bruschetta, tomates en diff�erentes textures Burrata et ch�ips de pain Bruschetta, tomatoes in different textures, burrata and bread chips	18.-
Moitié thon, moitié pastèque Thon cru et pastèque aux saveurs orientales Raw tuna and watermelon	24.-
Sérac d'alpage brûlé, fruits rouges et Truite du lac Léman façon gravlax Burnt serac, red fruits and trout gravlax	20.-
Velouté de petits pois Green peas cream	14.-
Courgette revisitée � la façon de ma grand-mère Farcie au ragoût végétarien et crème de parmesan Grandma's zucchini filled with vegetarian stew and parmesan cream	18.-

Saint-Jacques rôties fumées au bois de cerisier 24.- / 40.-

Champignons en texture

Roasted scallops smoked with cherry tree wood with mushrooms

Fish & Chips 26.- / 42.-

Filets de perche du Valais, chips de légumes et mayonnaise à la betterave

Fillets of Valais perch, vegetable chips and beetroot mayonnaise

Le tartare de bœuf coupé au couteau 24.- / 36.-

Glace à la moutarde et caviar

Beef Tartar cut with knife, Mustard ice cream and caviar

Spaghettí Gragnano aux vongoles et boutargue 24.-

Spaghetti of Gragnano with vongoles and boutargue

Ravioli del Plin façon «Piémontaise» et truffe de Lens 22.-

Ravioli del Plin «Piemontese» style with truffle from Lens

«Una pasta per l'estate» 24.-

Mezzemaniche farcis à la ricotta, assaisonnés d'agrumes

Fruits de mer cuits et crus

Mezzemaniche stuffed with ricotta cheese and topped with citrus; fruit, cooked and raw seafood

«T'as où la vigne, t'as où la vache?» 50.-

Filet mignon de veau et son beurre aux herbes

Mousseline de pommes de terre vitelotte, raisins et miel de chasselas

Veal filet mignon with herbs butter, purple potatoes, grapes and chasselas honey

Magret de canard de Daniel Mollier mariné et rôti 40.-
Aubergine en texture, pommes de terre et tomates fermentées
Daniel Mollier's duck breast marinated and roasted, eggplant texture,
potatoes and fermented tomatoes

Suprême de poulet cuit à basse température 36.-
Haricots cannellini, pomme granny et oignons tiges
Chicken supreme cooked at low temperature, cannellini haircots, granny
apple and stem onion

Poisson selon arrivage, accompagnement du moment.
Fish according to availability **Prix sur demande dès 36.-**

Pour les Petits / For the children

Également disponible pour les adultes à 20.-
Also available for adults for 20.-

Pâte : tomate, bolognaise, crème 12.-
Pasta: tomato, bolognese, cream

Nuggets, frites, légumes 12.-
Nuggets, fries, vegetables

Poisson du jour, frites, légumes 12.-
Fish of the day, fries, vegetables

Blanc de poulet, frites, légumes 12.-
Chicken breast, fries, vegetables

Desserts et fromage / Desserts et cheese

Cœur coulant à la noisette et sa glace maison 14.-

Hazelnut heart with it's homemade ice cream

Abricot et amandes en différentes textures 14.-

Apricot and almonds in different textures

Tartelette exotique parfumée au citron vert 14.-

Compote d'ananas, mousse à la mangue et coco

Exotic tartlet flavored with lime, pineapple compote, mango mousse and cocco

Fruits rouges glacés 14.-

Double crème de la Gruyère et meringues

Iced berries, double cream and meringues

Glaces maison 4.-

Vanille, Chocolat, Noisette, Fior di latte de Lens

Home made ice cream: Vanilla, Chocolate, Hazelnut, Fior di latte from Lens

Sorbets maison 4.-

Pastèque, Melon, Citron vert

Home made sorbets: Watermelon, Melon, Lime

Arrosés +4.-

Sélection de fromages de la région 14.-

Miel et oignons rouges caramélisés

Selection of local cheeses, honey and caramelized red onions

Provenance:

Poissons: Suisse, Italie, France, Canada
Viandes: Suisse, France, Italie

Les fromages proviennent de la fromagerie
« Le Petit Chalet » à Crans-Montana

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