

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 « Surprise »

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

Le menu est composé de trois plats

75.- par personne

*Le menu est uniquement disponible
pour l'ensemble des convives de la table*

Salade verte Green salad	8.-
Salade mêlée Mixed salad	12.-
Salade montagnarde, croûtons de pain Tomme d'alpage et chips de lardon Salad with lettuce and tomatoes roasted bread with Alps cheese and crispy lard	18.-
Perdreau en deux façons Terrine avec pain brio�h�e �pic�e et poitrine rôtie aux figes Partridge in terrine with spicy brioche bread and roasted breast with figs	22.-
Tartare de cerf marin�e Poire cuite à basse température et fruits rouges en différentes textures Marinated venison tartar, low-cooked pear and red fruits in different textures	24.-
Moitié thon, moitié prune Thon cru et prunes aux saveurs orientales Raw tuna and plums with oriental flavors	24.-
Soupe montagnarde	14.-

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

Spaghetti 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

«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

Carré de cerf rôti 44.-
Sauce au vin Nez Noir, salsifis, carottes et chanterelles
Roast rack of venison, black nose wine sauce, salsify, carrots and chanterelles

Joue de sanglier cuite à basse température 36.-
Crème d'haricots cannellini, pomme granny-smith, oignons tiges
Boar's cheek cooked at low temperature
Cream of cannellini beans, granny-smith apple and stem onions

Selle de chevreuil 50.-/personne
Accompagnements chasse min 2 personnes
Saddle of venison

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

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 caramélises

Selection of local cheeses, honey and caramelized red onions

Provenance:

Poissons: Suisse, Italie, France, Canada

Viandes: Suisse, France, Italie, Uruguay, Belgique,
République tchèque, Allemagne, Grande-Bretagne,
Espagne

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