

Restaurant La Maison

Crans Montana



« Nous avons l'immense plaisir de vous annoncer notre prochaine entrée au Guide **Gault-Millau Suisse** cette année, avec la note de **14/20**. »

L'équipe de la Maison Crans Montana

Les tarifs sont en Franc Suisse, TVA incluse.

Origine des Viandes : Bœuf Suisse, Volaille France, Porc Suisse.

Origine des Poissons Thon/Anchois/ Poissons en arrivage Méditerranée, Atlantique nord

Origine Charcuterie : Suisse

Pour toutes allergies connues ou régime alimentaire, merci de tenir informer notre équipe à la prise de commande afin de vérifier les allergènes présents dans les plats.

LES APERITIFS Pour un Moment Convivial

« A Partager »

"Appetizers for sharing"

La Planche Valaisanne,

Pour 2 **28**, Pour 4 **38**

Assortiment de Charcuterie de la Maison Chapot à Fully,
Fromage de chèvre frais du Moléson.

Selection of cured meats from Maison Chapot in Fully, and fresh goat cheese from Moléson with Alpine Flowers.

La Planche de Viande Séchée,

45

Viande Séchée de la Maison Chapot à Fully,
Fromage de chèvre frais du Moléson.

Valais dried beef from Maison Chapot in Fully, served with fresh goat cheese from Moléson with Alpine Flowers.

Pimentos del Padron

12

Piments doux frits zeste de citron.
Fried peppers with lemon zest.

Figues Rôties

18

au miel des Montagnes et raclette d'alpage

With mountain honey and Alpine raclette cheese.



LES ENTREES

Les Cèpes, **26**

Poêlées de cèpes en persillade dans son mille-feuille, parmesan et jus de viande corsé.

Sautéed porcini with garlic and parsley, layered in a crispy mille-feuille, topped with parmesan and a rich meat juice.

L'œuf Bio **24**

Œuf parfait, crème de Lentilles, carottes et lard valaisan, émulsion à la truffe.

Perfectly cooked egg, lentil cream, carrots, and Valaisan bacon, finished with a truffle emulsion.

Le Butternut **18**

En velouté, marrons grillés, légèreté de mascarpone à l'olive noire.

Creamy butternut soup with grilled chestnuts and a light black olive mascarpone.

Le Carpaccio de Bœuf, **24**

Filet de bœuf suisse en carpaccio, Noix torrifiées, huile de noix, tomates séchées et parmesan.

Swiss Beef Fillet carpaccio, toasted Nuts, Nuts oil, sun-dried Tomatoes, and Parmesan.

Le Gambero Rosso, **28**

Taillé finement, pickles Frits de girolles, vinaigre de petimezi, Fleur d'huile d'Olive de Crète.

Thinly sliced Mediterranean red prawns, chanterelle pickles, petimezi vinegar, and Cretan olive oil.



LES PLATS GOURMANDS

La Pièce du Boucher, **59**

Pièce de viande du moment, crème de panais, embeurré de choux vert, girolles en pickles, jus de viande.

Chef's selected cut of meat, parsnip cream, buttered savoy cabbage, pickled chanterelles, and rich meat juice.

Le Bœuf Tartare "Signature", Servi au Guéridon **45**

Bœuf Suisse haché au couteau, condiments classiques, toasts

Sauce « maison » relevée à la moutarde, jaune d'œuf,

Servi avec ses Croustillantes de Pomme de Terre au paprika.

Knife-Chopped Swiss Beef, Toast, Homemade Sauce raised with Mustard, Egg Yolk served with crispy paprika seasoned potatoes.

Le Retour de Pêche, **42**

Filet de poisson grillé, Poireaux braisés, champignons bruns, et bouillon dashi.

Grilled fish fillet, braised leek, brown mushrooms and dashi broth

Le Riz « Carnaroli » en Risotto, **36**

Risotto selon l'inspiration du Chef et les saisons.

Carnaroli risotto, a Seasonal Creation inspired by the Chef.

SIDES

Les Frites au Paprika *Crispy Paprika French Fries* **7**

La Salade Sucrine *Sucrine Salad* **15**

Légumes du moment *Seasonal Vegetables* **10**



LES KIDS

Les Plats du moment + Glace Vanille ou Chocolat

Dishes of the moment + Vanilla or Chocolate Ice-Cream

18



LES FROMAGES

L'Alpage,

Figues Rôties au Miel des Montagnes, Noix et Raclette d'Alpage.

Roasted Figs with Mountain Honey Walnuts and Alpine Raclette Cheese

18

LES DOUCEURS GOURMANDES

Le Fameux Baba au Rhum,

Crème Madame à la Vanille, Fruits de Saison & Rhum.

The Famous Rum Baba, Vanilla "Crème Madame", Seasonal Fruits & Rum

14

Le Cheesecake,

Cheesecake à la Vanille, Biscuit Spéculos et Sorbet du Moment.

Vanilla Cheesecake, Speculos Biscuit, and Sorbet of the Day

14

Le Coulant,

Coulant au Chocolat Noir 72% Cocoa, Crème Anglaise à la pistache.

72% Dark Chocolate Molten Cake, pistachio English Cream.

14

Café & Mascarpone,

Tiramisu la Maison a l'amande douce, biscuits cuillères au café.

House-made Tiramisu with sweet almond and coffee-soaked ladyfingers.

12



