



Chers clients,

Nous sommes ravis de vous accueillir à l'Hôtel de l'Etrier à Crans-Montana.

Reconnu par le Gault & Millau avec 14 points, notre restaurant promet des mets originaux de qualité pour le plus grand bonheur de vos papilles.

Le label "Fait Maison" lui a été récemment attribué, certifiant une cuisine fondée sur la passion et le savoir-faire, élaborée à partir de produits bruts et traditionnels, sauf pour les glaces et sorbets. Les pâtes fraîches proposées viennent d'Ingredienza, un artisan suisse basé à Berne.

Notre chef Ronan Gaillard et notre maître d'hôtel Agostino Franco travaillent main dans la main à la création d'une expérience gastronomique unique.

N'hésitez pas à nous informer concernant une éventuelle intolérance alimentaire.

Nous nous réjouissons d'entendre vos retours et vous souhaitons un excellent appétit.

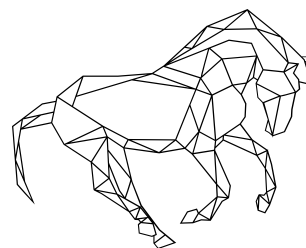
L'équipe de l'Hôtel Etrier



Plats végétariens


L'Etrier

SUGGESTIONS GASTRONOMIQUES
DU CHEF



ENTRÉES

*St Jacques rôties au beurre d'algues, salsifis,
poires, caviar de hareng fumé* 26.-


 *Oeuf en basse température, mousseline de
céleri, truffe noire, noisettes, champignons* 20.-

*Noix de ris de veau, risotto Acquarello à la
courge parfum de truffe blanche* 24.-

PLATS

*Magret de canard, jus au thé Lapsang Souchong,
pomme de terre douce, vanille, panais* 43.-

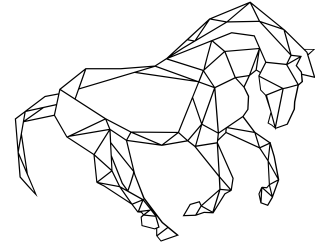
*Filet de Bar, bisque de homard, pommes
de terre fondantes, fenouil* 45.-

 *Gnocchis, parmesan de Bufala 36 mois,
velouté cresson fontaine, tomates confites* 36.-






*Souris d'agneau cuite lentement aux épices,
polenta rouge du Tessin, raisins* 38.-

L'Etrier


CARTE HIVERNALE



ENTRÉES

 <i>Salade verte, graines torréfiées</i>	10.-
 <i>Salade verte, légumes croquants, croûtons, graines torréfiées</i>	14.-
 <i>Soupe de légumes</i>	13.-
 <i>Ramequin au fromages, salade</i>	1 pce 15.- 2 pce 20.-
 <i>Crème de courge, châtaignes caramélisées</i>	16.-

PLATS

<i>Salade césar, poulet pané, anchois</i>	26.-
<i>Gratin de macaronis au fromage d'alpage et lardons</i>	26.-
 <i>Risotto Acquarello au parmesan</i>	30.-
<i>Entrecôte de boeuf rassis sur os, sauce café de Paris, frites et légumes</i>	42.-
<i>Pavé de saumon, sauce curry, riz, fenouil</i>	36.-
<i>Burger Etrier, tomate, fromage, avocat, salade et frites</i>	30.-

Provenance des viandes

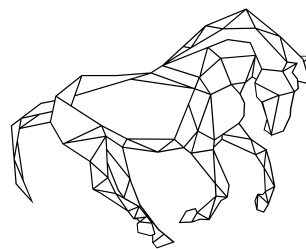
Agneau: Suisse & Irlande

Veau et boeuf: Suisse

Poulet: France & Suisse

Canard: France

L'Etrier



CARTE HIVERNALE

COIN ENFANTS

Pâtes sauce tomate ou bolognaise 14.-

Poisson du jour, riz et légumes 15.-

Nuggets de poulet, frites et légumes 15.-

FROMAGE

*Assiette de fromage de la région,
condiments aux fruits* 16.-

DESSERTS

*Dans l'esprit d'une Poire belle Hélène,
ganache chocolat-poivre Voatsiperifery* 18.-

Le Mont Blanc marron-clémentine 18.-

Moelleux au chocolat Guanaja 70% 16.-

Profiterole vanille, sauce chocolat, chantilly 15.-

Glaces et sorbets

Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, café 1 boule 4.-

Abricot, citron, fruits rouges, fruits exotiques 2 boules 7.-