



# CRANS AMBASSADOR

CRANS - MONTANA

## Menu à quatre mains vendredi 11 février 2022

### Trilogie d'amuse-bouche

Amuse-bouche trilogy  
*Cédric Deckert, La Merise \*\**

\*\*\*\*\*

Découpe de langoustines, crème de vinaigre de framboises

### Caviar osciètre

Langoustines, raspberry vinegar cream, Ossetra caviar  
*Cédric Deckert, La Merise \*\**

\*\*\*\*\*

Turbot, miso et fruit de la passion

Mousseline de céleri, endives fermentées

Turbot, miso and passion fruit

Celery mousseline, fermented endives

*Yann Kriba, Le Crans Ambassador*

\*\*\*\*\*

Ail de raie au beurre noisette, écrasé de Pomme de terre

Skate wing in black butter, mashed potatoes

*Cédric Deckert, La Merise \*\**

\*\*\*\*\*

Bœuf sashi, carotte fane, grifola, sauce Périgourdine

Sashi beef, carrot wilt, grifola, Perigourdine sauce

*Yann Kriba, Le Crans Ambassador*

\*\*\*\*\*

Cappuccino de pomme de terre et truffe

Truffle and potato cappuccino

*Cédric Deckert, La Merise \*\**

\*\*\*\*\*

Le chocolat et gingembre aux notes exotiques

Chocolate and ginger with exotic flavors

*Etienne Jouve, Le Crans Ambassador*

\*\*\*\*\*

### Mignardises

Sweets

*Etienne Jouve, Le Crans Ambassador*

CHF 185 par personne (sans boisson)  
CHF 185 per person (excluding beverages)