



CRANS AMBASSADOR

CRANS - MONTANA

Menu de Noël Dimanche 24 décembre 2023

Amuse-Bouche

Fine tartelette guacamole et œuf de poisson

Thin guacamole and fish roe tartlet

Feines Guacamole-Fischrogen Törtchen

Entrée

Tartare de saint jacques, vinaigrette soja truffe et fruit de la passion

Scallop tartare, truffle soy vinaigrette and passion fruit

Jakobsmuschel Tartar, Trüffel -Soja Vinaigrette und Passionsfrucht

Poisson

Queues de langoustines snackées, tomate grillée à la vanille

Sauce vin blanc au gingembre

Snacked langoustine tail, grilled vanilla tomato and ginger white wine sauce

Gebratener Langustinenschwanz, gegrillte Vanilletomaten und Ingwer Weißweinsauce

Rafraichissement

Crème glacée au chou-fleur et huile de curry

Cauliflower ice cream and curry oil

Blumenkohleis und Curryöl

Viande

Tournedos de bœuf bardé au lard de Colonnata, pommes Pont Neuf, endive braisée

Jus de viande au foie gras

Beef tournedos coated with Colonnata bacon, potatoes « pont neuf » style

Braised endive and foie gras meat juice

Endertournedos umhüllt mit Colonnata-Speck, Pont-Neuf-Kartoffel, geschmorter Chicoree

Bratsauce mit Foie Gras

Dessert

Dessert du chef pâtissier

