

# LE SOMMET





MENU  
« LE SOMMET »



## À PARTAGER

DÉLICATE BRANDADE DE CABILLAUD AUX LÉGUMES CROQUANTS  
FOCACCIA À L'ENCRE DE SEICHE ET AÏOLI

## LE BAR DE LIGNE

MARINÉ AUX GRAINES DE FENOUIL ET À L'ANETH  
CYLINDRES DE MELON GALIA ET TZATZIKI  
FLACON DE CONCOMBRE RAFRAÎCHISSANT

## L'ŒUF DE NOS FERMES

CUIT À 63°C  
TEXTURES DE MAÏS EN ÉMULSION DE BEURRE SALÉ VIVIFIÉ AU YUZU  
LOMO IBÉRICO DE BELLOTA ET CROUSTILLANTS DE SEMOULE

## L'AGNEAU DE L'OBERLAND

RÔTI AU SAUTOIR  
DÉCLINAISON DE CAROTTES "PREMIÈRE CUEILLETTE"  
BOUCHONS DE POMME DE TERRE AUX OLIVES TAGGIASCA ET AIL NOIR  
MOUSSEUX DE REGGIANO ET HUILE DE LIVÈCHE

## LA FRAÎCHEUR

GRANITÉ AUX ABRICOTS DU VALAIS  
SPOOM INFUSÉ À L'ESTRAGON ET BEURRE NOISETTE PARFUMÉ AU BASILIC

### LA FRAMBOISE

CRÉMEUX FRUITÉ  
ET FENOUIL FRAIS  
MERINGUE À LA VERVEINE  
SORBET CITRONNÉ LÉGÈREMENT ANISÉ

ou

### L'OPALYS

CRAQUANT DE CHOCOLAT BLANC  
ET CRUMBLE  
ESPUMA DE VIEUX RHUM ÉPICÉ  
SORBET MENTHE SAUVAGE  
ET POIVRE DE TIMUT

## LA FRIANDISE

PÂTE DE FRUIT À LA PÊCHE BLANCHE  
MACARON JIVARA 40%

**SANS L'ŒUF DE NOS FERMES** CHF 115.00 | **COMPLET** CHF 135.00  
LES PRIX INDIQUÉS S'ÉTENDENT EN FRANCS SUISSES TVA 7.7% INCLUSE



**INTOLÉRANCES ET ALLERGIES**  
VEUILLEZ EN INFORMER LE PERSONNEL DE SERVICE  
**AFIN DE POUVOIR RÉAGIR AU MIEUX À CELLES-CI.**



**#LES.MONTAGNARDS**  
RESTAURANT **LE SOMMET - LES MONTAGNARDS**

**WWW.LESMONTAGNARDS.CH**