

# CLOS DES CIMES

## ENTRÉES

### GASPACHO DE CERISE

RICOTTA AUX ZESTES DE CITRON,  
ÉCLATS DE PISTACHE, BASILIC FRAIS

21

### SALADE MÊLÉE

MESCLUN, CONCOMBRE, CAROTTES,  
TOMATES CERISES,  
BETTERAVE, FENOUIL

14

### GRAVLAX DE TRUITE

BEURRE D'ALGUES, AGRUMES, BETTERAVE,  
BLINIS & CHANTILLY AUX HERBES

25

### POKÉ BOWL DE THON

MARINÉ À L'HUILE DE SÉSAME  
ET AU CITRON VERT, ÉDAMAME, MANGUE,  
CHOU ROUGE, CONCOMBRE, FEUILLE DE  
NORI, RADIS, CAROTTE

26

### CARPACCIO DE BŒUF

HUILE DE NOIX, PURÉE D'ARTICHAUT,  
CÂPRES À QUEUE, ROQUETTE,  
PARMESAN AFFINÉ, CHIPS DE LÉGUMES

29

### BURRATA DES POUILLES

BURRATA CRÉMEUSE FARCIE AU PESTO,  
POLYCHROME DE TOMATES À L'HUILE  
D'OLIVE CITRONNÉE ET AUX HERBES

25

# CLOS DES CIMES

## PLATS

### RISOTTO GORGONZOLA

RISOTTO CARNAROLI DE LA MAISON  
MERACINQUE, NOIX, JUS DE BETTERAVE,  
BASILIC

32

### TAGLIATELLES AUX MORILLES

TAGLIATELLES FRAÎCHES, SAUCE  
ONCTUEUSE AUX MORILLES

37

### SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ: 10

### CARPACCIO DE BŒUF

HUILE DE NOIX, PURÉE D'ARTICHAUT,  
CÂPRES À QUEUE, ROQUETTE, PARMESAN  
AFFINÉ, CHIPS DE LÉGUMES  
SERVI AVEC UNE PORTION DE FRITES

44

### MAGRET DE CANARD

JUS DE CANARD AUX ÉPICES DOUCES,  
PANISSE AU ROMARIN, PURÉE DE PATATE  
DOUCE AUX ZESTES DE CITRON VERT,  
PETITS LÉGUMES GLACÉS

43

### FILET DE BŒUF SUR PIERRE BRÛLANTE

FILET DE BŒUF JUSTE MARQUÉ, PETITS  
LÉGUMES GLACÉS, BEURRE MAÎTRE  
D'HÔTEL, SAUCE CHIMICHURRI ET THYM  
FRAIS

SERVI AVEC UNE PORTION DE FRITES

55

### SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ

OU SAUCE AUX MORILLES: 10

# CLOS DES CIMES

## PLATS

### ZAALOUK EN SAVEURS MÉDITERRANÉENNES

AUBERGINES CONFITES À LA TOMATE ET  
AUX ÉPICES, HERBES FRAÎCHES,  
KADAÏF CROUSTILLANT, ŒUF PARFAIT,  
ÉMULSION AU LAURIER

27

### FILET DE SANDRE

EN BARIGOULE D'ARTICHAUT, AU LARD DES  
SALAISONS DE BAGNES,  
THYM CITRON, HUILE DE BASILIC, CHIPS DE  
LARD

38

### FILETS DE PERCHE DE LOË MEUNIÈRE

FILETS DE PERCHE POÊLÉS AU BEURRE ET  
CITRON, PETITS LÉGUMES GLACÉS, SAUCE  
TARTARE

SERVIS AVEC UNE PORTION DE FRITES

49

### THON EN DEUX FAÇONS

EN TARTARE AUX HERBES & JUSTE SNACKÉ  
AUX DEUX SÉSAMES,

CRÈME DE VERTS DE COURGETTE À

L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE,

LÉGUMES DE SAISON

39

# CLOS DES CIMES

## PLATS

---

### LES P'TITS GASTRONOMES (JUSQU'À 12 ANS)

#### COQUILLETES SAUCES À CHOIX

SAUCE TOMATE, BOLOGNAISE  
OU PESTO DE BASILIC

14

---

#### STEAK HACHÉ DE BŒUF

POMMES DE TERRE FRITES ET LÉGUMES

18

---

#### AIGUILLETES DE POULET PANÉES

POMMES DE TERRE FRITES ET LÉGUMES

17

# CLOS DES CIMES

## DESSERTS

---

### SORBET ARROSÉ

POIRE, ABRICOT OU CITRON

14

---

### TIRAMISU

AUX FRUITS ROUGES

14

---

### COUPE DANEMARK

GLACE VANILLE, CRÈME FOUETTÉE, COULIS  
DE CHOCOLAT

14

---

### CRÈME BRÛLÉE

À LA VANILLE DE MADAGASCAR

14

### MERINGUE

DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE,  
COULIS DE FRAMBOISE

13

---

### PAIN PERDU

CARAMEL AU BEURRE SALÉ, AMANDES  
EFFILÉES, GLACE VANILLE

13

---

### LA CHOCOLAT-THÉRAPIE

LE ROYAL, DACQUOISE, CROUSTILLANT  
PRALINÉ, GANACHE MONTÉE  
AU CHOCOLAT

15

# CLOS DES CIMES

## PLATS

---

### LES SPÉCIALITÉS DE NOS MONTAGNES

#### RACLETTE DE LA CAVE À LAIT DE NENDAZ

SERVIE À VOLONTÉ (DU VENDREDI AU DIMANCHE)

POMMES DE TERRE, OIGNONS ET CORNICHONS

**37**

---

#### FONDUE AU FROMAGE DE LA CAVE À LAIT DE NENDAZ

(VACHERIN FRIBOURGEOIS, GRUYÈRE, FROMAGE À RACLETTE)

SERVIE AVEC DES POMMES DE TERRE GRENAILLES

**31**

---

#### FONDUE AUX TOMATES

FONDUE AU FROMAGE ET AUX BOLETS

SERVIE AVEC DES POMMES DE TERRE GRENAILLES

**38**