

# Le Cadre Royal



Hiver 2025 - 2026

**HOTEL ROYAL**  
CRANS MONTANA

# Notre Voyage Culinairé

OUVERT DE 12H00 À 14H00  
ET 19H00 À 22H00

**FAIT MAISON**

Selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande de consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slowfood, les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine.

**PROVENANCE DE NOS PRODUITS**

Crustacés : Amérique du sud et Vietnam  
Poissons : Méditerranée  
Black Cod : Atlantique  
Thon : Vietnam  
Coquillages : Italie et France  
Veau : Suisse  
Canard : France  
Bœuf : Uruguay et Italie  
Poulet : Suisse et France  
Agneau : Royaume-Uni

**ALLERGÈNES**

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients utilisés dans notre cuisine qui peuvent provoquer les allergies et / ou des intolérances.

# *Le Cadre Royal*

Hiver 2025 - 2026



# *Goûts d'Introduction*

*«Les premières notes de notre symphonie culinaire»*

## TRILOGIE DE FOIE GRAS

*TERRINE...*

*CRÈME BRÛLÉE...*

*MOUSSE...*

*GELÉ DE PRUNEAUX ET PAIN BRIOCHE*

**CHF 38.-**

## NOIX DE SAINT-JACQUES EN VESTE DE LARD D'ARNAUD

*DÉCLINAISON DE COURGE & POUDRE DE RÉGLISSE*

**CHF 32.-**

## NOTRE PARMIGIANA DE COURGETTES



*MILLEFEUILLE & PROVOLONE DEL MONACO*

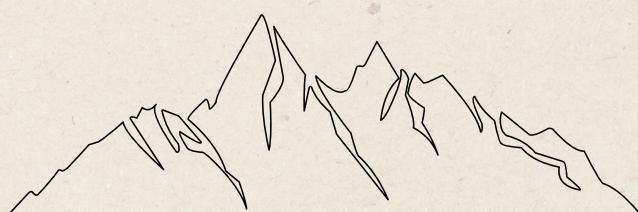
**CHF 28.-**

## SOUPE DE BLETTES ET TOMATES



*PARFUMÉ SOJA & MISO*

**CHF 26.-**



# *Le Cadre Royal*

Hiver 2025 - 2026



## *Saveurs de la Dolce Vita*

*« Notre Amour & notre Passion  
en suivant nos traditions »*

### **RAVIOLI RICOTTA ET ÉPINARDS**

*SAUCE AU BEURRE & SAUGE  
ECLATS DE GRANA*

**CHF 28.-**

### **TAGLIOLINI À LA TRUFFE**

*CRÈME PARMESAN, TRUFFE ET SES LAMELLES*

**CHF 38.-**

### **LINGUINE À LA PIZZAIOLA**

*CARPACCIO DE BŒUF, SABAYON & PECORINO*

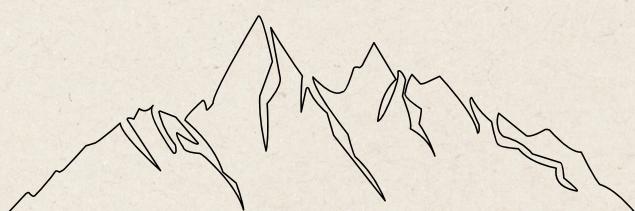
**CHF 36.-**

### **RISOTTO AU HOMARD**

*MANTECATO À LA BISQUE ET SA CHAIR  
ACCOMPAGNÉ DE SON HOMARD ENTIER SERVI À  
PART.*

**CHF 49 .- PAR PERSONNE**

*SERVI POUR 2 PERSONNES*



# *Le Cadre Royal*



Hiver 2025 - 2026

## *Trésors de la mer*

*« L'essence de l'océan  
dans chaque plat »*

### **PAVÉ DE BLACK COD (MORUE CHARBONNIÈRE)**

*FUMET DE POISSON RÉDUIT  
ARTICHAUT EN CRÈME ET FARCI*

**CHF 49.-**

### **CALAMARS GLACÉS FARCIS DE BROCOLI, POMMES DE TERRE ET PROVOLA**

*DIFFÉRENTS ACCOMPAGNEMENTS DE SA FARCE*

**CHF 49.-**

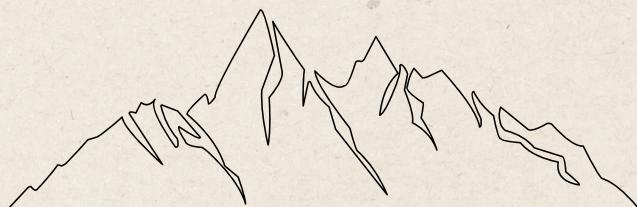
### **LOUP DE MER EN VESTE DE SEL**

*LÉGUMES AU BEURRE ET POIVRE  
POMMES DE TERRE AU FOUR  
SAUCE HOLLANDAISE*

**ENVIRON 1,2KG SERVI POUR 2 PERSONNES**

*30 minutes de préparation*

**CHF 60.- PP**



# *Le Cadre Royal*

Hiver 2025 - 2026



## *Et pourquoi pas le Cadre et sa viande?*

### **PINTADE FARCI À LA TRUFFE**

*PURÉE DE CÉLERI-RAVE ET CAROTTES BABY*

**CHF 54.-**

### **CARRÉ ET POITRINE D'AGNEAU**

*JUS DE VIANDE*

*TOPINAMBOUR EN DEUX CONSISTANCES*

*BOULE DE GLACE AU BASILIC*

**CHF 56.-**

### **TOURNEDOS DE BOEUF D'HERENS**

*FUMÉ AUX HERBES*

*POMMES DE TERRE ET VARIATIONS D'ÉPINARDS*

*JUS DE VIANDE*

**CHF 58.-**

### **CÔTE DE BOEUF « FIORENTINA »**

#### **SUR PIERRADE**

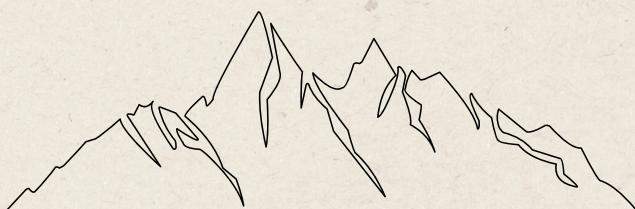
*SAUCE BÉARNAISE*

*FRITES, ANNEAUX D'OIGNON & LÉGUMES*

*CROUSTILLANTS*

**ENVIRON 1,2KG POUR 2 PERSONNES**

**CHF 80.- PP**



# Le Cadre Royal

Hiver 2025 - 2026



## L'Ultime Gourmandise dans le Cadre

« La douceur qui sublime la fin de votre voyage de saveurs »

### BABÀ RÉVISITÉ

CRÈME À LA VANILLE ET COMPOTE EXOTIQUE

**CHF 21.-**



### FONDANT AU CHOCOLAT AU CŒUR FONDANT DE CARAMEL

GLACE AUX FRUITS ROUGES

**CHF 21.-**

### STRUDEL AUX POMMES REVISITÉ

RAISINS ET POMMES

SAUCE À LA CANNELLE & GLACE À LA VANILLE

**CHF 21.-**

### CAFÉ GOURMAND

MIGNARDISES ET VERRINE DE TIRAMISÙ

**CHF 18.-**

