

**3963 CRANS-MONTANA VS**

Sierra 14 - Sion 21

D5

**LECRANS HOTEL & SPA  
Restaurant LeMontBlanc**

Plans Mayens



027 486 60 60, Fax 027 486 60 61



info@lecrans.com



http://www.lecrans.com

Paola Masciulli (directeur général),

Pierre Crepaud

M 56.-, S 85.-

à la carte 77.-/92.-

AE POSTCARD

**H\*\*\*\*\*** 14 chambres, suites et appartements  
sp dès 430.-, db dès 550.-, sj dès 1250.-,  
su dès 2300.-**DÉCOUVERTE  
DE L'ANNÉE**

Quel luxe, quelle élégance, quelle majesté! Le cinq-étoiles qui couronne depuis peu la station connaîtra-t-il un destin glorieux, comparable à celui des palaces de Gstaad et de Saint-Moritz?

L'architecture de ce manoir de montagne cosy, confortable et tendance, le laisse présager. Depuis le hall jusqu'au spa, tout n'est que beauté, harmonie et bon ton. Bois brut et beaux meubles anciens rappellent ces chalets raffinés de multimilliardaires collectionneurs et inspirés. Et le restaurant en rotonde ourlé d'une large terrasse en demi-lune (en contrebas pour ne pas cacher la vue aux dîneurs attablés à l'intérieur, quel raffinement!) n'est pas le moindre des atouts de ce projet. La vue est panoramique, l'espace généreux, le mobilier confortable et la cheminée crépitante.

Il y a vraiment tout pour bien faire. Surtout depuis que la nouvelle équipe de direction s'est entourée de collaborateurs à la hauteur des ambitions de l'établissement. En salle, le service se montre aimable et efficace. En cuisine, Pierre Crepaud, le chef, réalise des assiettes-tableaux superbes au contenu enthousiasmant.

En témoigne ce gaspacho modèle agrémenté d'une fleur de courgette farcie aux petits légumes, de même que le cuit-cru de légumes qui rappelle les réalisations de Michel Bras, à Laguiole, son

gargaillou de jeunes légumes en particulier! Le suprême de volaille façon Rossini est une parfaite réussite: la présentation est superbe, rehaussée d'herbes et de fleurs de montagne. Comme la majorité des plats, le foie gras se révèle goûteux et fondant, la volaille tendrissime. La côte d'agneau est exemplaire et les pommes de terre au lard cuites en papillote sont à se relever la nuit. Quant à la côte de veau, rose et juteuse, elle arrive accompagnée d'une simple mais délectable mousseline à la truffe.

Les desserts sont à la hauteur du reste d'un repas magnifique, notamment la crème brûlée en rouleau sur son lit de fraises suaves.

On remarquera le magistral choix de vins de qualité servis au verre et une carte des vins de belle tenue dans son ensemble.