



# CARBON®

ROMAIN FORNELL

## BIENVENU AU CARBON!

Le « Carbon » est un restaurant du chef français Romain Fornell de Barcelone, plusieurs fois primé dans le Guide Michelin. C'est son premier restaurant dans les Alpes suisses et unique à Zermatt !

La philosophie culinaire de Romain et du chef Oriol Fernandez, et repose sur le plaisir du savoir-faire et du bien manger, considérant la cuisine comme un art qui unit le terroir, le produit et la technique. Sa démarche naît du dialogue entre l'Espagne, la France et la Suisse, trois cultures gastronomiques qui se mêlent dans chaque plat. Les chefs revendiquent le respect de l'origine du produit, la précision technique et l'émotion du goût, créant une expérience qui célèbre à parts égales la tradition et l'innovation.

Nous vous souhaitons un bon appétit et un agréable moment avec la cuisine du « « Carbon » !

Oriol Fernandez & l'équipe du « Carbon »



## NOTES CRUES & LÉGÈRES

Pâté en croûte garni de trois viandes suisses et accompagné de pickles maison	26
Œuf croustillant, purée de pommes de terre, émulsion de champignons de saison	18
Tartare de truite suisse enrobé d'avocat, vinaigrette au gingembre et à l'orange	26
Carpaccio de bar, gel de citron, mayonnaise à la ciboulette et agrumes	28
Endive grillée, réduction de betterave, noix et de Gruyère	18

## SOUPES ESSENTIELLES

Soupe de cèpes de montagne	18
Soupe à l'oignon traditionnelle en pâte feuilletée au fromage à raclette du Valais.	18

## L'ÉLÉGANCE DU BLÉ

Tortellinis au ricotta avec champignons et herbes des Alpes	26
Gratin de rigatoni au céleri et à la truffe	28

## LE JARDIN MARIN

Sandre du lac et beurre blanc, œufs de truite et légumes saison	42
Poissons d'eau douce façon bouillabaisse, pommes de terre fondantes et mini-fenouil	42
Mille-feuille de Saint-Jacques au potiron et aux cèpes, sauce meunière	48

Nous vous informons sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur demande. Tous les prix s'entendent en francs suisses/CHF, TVA de 8,1% comprise.



## LE PARFUM DU TERROIR

Filet de bœuf aux champignons de saison, purée de pommes de terre et son jus	60
Ris de veau croustillants, carottes glacées, sabayon et poudre d'épices	45
Côtelettes d'agneau, avec de la ratatouille avec un jus aux herbes	55

## LES GRANDS CLASSIQUES DE LA MAISON – 2 PERSONNES

Chateaubriand aux légumes de saison, purée de pommes de terre et sauce béarnaise	110
Loup de mer en croûte feuilletée farcie aux crevettes et aux basilic et sauce choron	110
Poulet suisse cuit en croûte de sel avec sauce aux morilles et légumes	90

## DOUCEURS DE LA MONTAGNE

Classique flan à la vanille et Chantilly	15
Chocolat, praliné noisette, noisettes confites, soupe noisette et glace au café	15
Poire pochée au vin cuit aux épices alpines et glace de châtaignes	15
Crêpe Suzette au Grand Marnier et glace à la vanille	15

### Provenances

- Loup de mer : Grèce
- Sandre : Hollande
- St. Jacques : France
- Langoustines : Danemark
- Poulet : Suisse
- Poire : Irland
- Agneau : Argentine
- Bœuf : Suisse
- Pain : Suisse
- Toast, pain croissant, pain sans gluten : France

Nous vous informons sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur demande. Tous les prix s'entendent en francs suisses/CHF, TVA de 8,1% comprise.