

La Channe By Marco Bassi Verbier

Le Menu gourmand

*Mes atriaux aux trois gibiers et
fois gras posé sur une crème de chou rouge,
pomme, grenade et noix*

*My atriaux with three game meats and
foie gras on a cream of red cabbage,
apple, pomegranate and walnut*

*Les tagliatelles maison aux œufs au ragoût de cerf
mijoté longtemps,*

poudre de cacao et genièvre, râpée de parmesan

*Homemade egg tagliatelle with long simmered deer ragout,
cocoa powder and juniper, grated parmesan*

*Les côtes de jeunes marcassins rôties,
crème de cèpes et pain rassis,*

*ravioli à la farine de châtaigne farci d'une purée de cèleri rave,
éclats de noisettes*

*Roasted chops of young wild boar,
porcini cream and aged bread,*

chestnut flour ravioli stuffed with mashed celeriac, hazelnut

Le dessert gourmand du moment

Prix menu gourmand complet : CHF 105.- hors boisson

Uniquement pour l'ensemble de la table

La Carte

Pour commencer...

*Les queues de langoustines rôties, tarator de concombre,
truite fumée et croûtons de pain à la tomate
Roasted langoustine tails, cucumber tarator, smoked trout and
tomato bread croutons*

32. - Sfr

*Mes atrieaux aux trois gibiers et fois gras posés sur une crème de chou rouge,
pomme, grenade et noix*

*My atrieaux with three game meats and foie gras on a cream of red cabbage,
apple, pomegranate and walnut*

30. - Sfr

*Les tagliatelles maison aux œufs au ragoût de cerf mijoté longtemps,
poudre de cacao et genièvre, râpée de parmesan*

*Homemade egg tagliatelle with long simmered deer ragout,
cocoa powder and juniper, grated parmesan*

29. - Sfr

Pour continuer...

*Les noisettes de chevreuil gratinées à la moelle et graines de courge,
courge muscade en crème , sautée au martini et grillée, polenta croustillante*

*Noisettes of venison en gratin with marrow and pumpkin seeds,
creamed nutmeg squash, sautéed in martini and grilled, crispy polenta*

55. - Sfr

*Le civet de cerf mijoté au vin rouge comme chez ma maman,
oignons blonds gratinés, pizzoccheri à la farine de sarrasin et choux verts*

*Deer stew simmered in red wine like my mum's, gratinated white onions,
buckwheat flour pizzoccheri and green cabbage*

49. - Sfr

*Les côtes de jeunes marcassins rôties, crème de cèpes et pain rassis,
ravioli à la farine de châtaigne farci d'une purée de cèleri rave, éclats de noisettes*

*Roasted chops of young wild boar, porcini cream and aged bread,
chestnut flour ravioli stuffed with mashed celeriac, hazelnut*

53. - Sfr

Pour les personnes qui n'aiment pas la chasse, nous pouvons vous proposer une alternative