

# La Channe By Marco Bassi Verbier

## *Le Menu gourmand*

*Les langoustines rôties au thym, crème d'aubergine légèrement fumée, quelques crudités à l'orientale*

*Langoustines roasted with thyme, lightly smoked aubergine cream and Oriental-style raw vegetables*

\*\*\*\*

*Les ravioli maison aux 4 viandes, ricotta et grana, soffritto au romarin et ricotta fumée*

*Homemade ravioli with 4 meats, ricotta and grana, rosemary soffritto and smoked ricotta*

\*\*\*\*

*Le pavé de bar japonais rôti sur la peau, boulgour aux herbes, crème d'harissa et salade de carottes au cumin*

*Japanese sea bass roasted on the skin, herbed bulgur, harissa cream and carrot salad with cumin*

\*\*\*\*

*L'abricot poché à la verveine, en nectar et crue, crumble d'Amaretti et espuma de moscato*

*Poached apricots with verbena, nectar and raw, Amaretti crumble and moscato espuma*

***Prix menu gourmand complet : CHF 105.- hors boisson***  
***Uniquement pour l'ensemble de la table***

# La Carte

## **Pour commencer...**

*Les langoustines rôties au thym, crème d'aubergine légèrement fumée,  
quelques crudités à l'orientale*

*Langoustines roasted with thyme, lightly smoked aubergine cream and  
Oriental-style raw vegetables*

**32. - Sfr**

*Les ravioli maison aux 4 viandes, ricotta et grana, soffritto au romarin et ricotta fumée  
Homemade ravioli with 4 meats, ricotta and grana, rosemary soffritto and smoked ricotta*

**29. - Sfr**

*La tartare de bœuf aux noisettes et cèpes confites à l'huile d'olive,  
focaccia rôtie et dentelles de parmesan*

*Beef tartare with hazelnuts and porcini mushrooms preserved in olive oil,  
roasted focaccia and Parmesan lace*

**30. - Sfr**

## **Pour continuer...**

*Le bœuf rassis sur l'os 6 semaines en 2 façons : grillé en robe de lard et fondant aux saveurs  
d'un goulash, pommes de terre à la crème acidulée et brochette de légumes*

*The beef aged on the bone 6 weeks in two ways: grilled in a bacon and melting in the flavours  
of a goulash, potatoes in a sour cream sauce and a skewer of vegetables*

**55. - Sfr**

*Le pavé de bar japonais rôti sur la peau, boulgour aux herbes,  
crème d'harissa et salade de carottes au cumin*

*Japanese sea bass roasted on the skin, herbed bulgur,  
harissa cream and carrot salad with cumin*

**49. - Sfr**

*Le pavé de saumon mariné au curry vert rôti sur la peau, gazpacho de tomate grappe  
légèrement pimenté et marmelade de légumes crus au citron*

*Skin-roasted salmon pavé marinated in green curry,  
lightly spiced tomato gazpacho and raw vegetable marmalade with lemon*

**47. - Sfr**

*L'entrecôte de bœuf rassis 6 semaines sur l'os, grillée,  
pommes de terre au four et garniture du moment*

*Grilled beef steak aged 6 weeks on the bone and garnish of the day*

**50. - Sfr**