

La Channe By Marco Bassi Verbier

Le Menu

*L'œuf de la ferme de Versegères farci,
salade de pommes de terre au crabe et
mayonnaise au raifort, crevettes bouquet*

*Stuffed Versegères local farm egg, potato salad with crab
And horseradish mayonnaise, shrimp bouquet*

*Le poulpe rôti à l'huile d'olive,
ravioli à la ricotta et citron confit,
brocoli en crème et poêlés aglio&olio*

*Roasted octopus with olive oil, ricotta and lemon confit ravioli,
broccoli in cream and pan-fried aglio&olio*

*Le dentice simplement grillé, marmelade de légumes crus
à l'huile d'olive bio et zestes de citron,
gaspacho de tomate grappe et tuiles de pain carasau*

*Dendi fish simply grilled, raw vegetable marmalade
with organic olive oil and lemon zest,
grape tomato gazpacho and carasau bread tuiles*

Le baba au rhum et coulis d'abricots du Valais

Rum baba with Valais apricot coulis

Prix menu gourmand complet : CHF 100.- hors boisson

La Carte

Pour commencer

*Le poulpe rôti à l'huile d'olive, ravioli à la ricotta et citron confit,
brocoli en crème et poêlés aglio&olio*

*Roasted octopus with olive oil, ricotta and lemon confit ravioli,
broccoli in cream and pan-fried aglio&olio*

29. - CHF

*L'œuf de la ferme de Versegères farci, salade de pommes de terre au crabe et
mayonnaise au raifort, crevettes bouquet*

*Stuffed Versegères local farm egg, potato salad with crab and
horseradish mayonnaise, shrimp bouquet*

27. - CHF

*Tout courgette... une façon gourmande de goûter la reine de l'été :
en flan, marinée, frite, crue...*

*All about courgette.... a gourmet way to taste the queen of summer:
in flan, marinated, fried, raw...*

28. - CHF

Pour continuer...

*Le bœuf suisse rassis sur l'os 6 semaines grillé, pommes de terre bintje cuites au sel et écrasées en
purée grossière parfumée d'un lait aux jeunes oignons, poireaux grillés, vinaigrette à la moutarde*

*Swiss beef aged on the bone 6 weeks grilled, bintje potatoes cooked with salt and mashed
with young onion milk, grilled leeks, mustard vinaigrette*

52. - CHF

*Le dentice simplement grillé, marmelade de légumes crus à l'huile d'olive bio et zestes de citron,
gaspacho de tomate grappe et tuiles de pain carasau*

*Denti fish simply grilled, raw vegetable marmalade with organic olive oil and lemon zest,
grape tomato gazpacho and carasau bread tuiles*

49. - CHF

*Le mignon de cochon suisse rôti et la poitrine légèrement fumée au bois de fayard
cuite à basse température, polenta crémeuse au parmesan,*

chanterelles fraîches sautées et tartare de cèpes à l'huile de noix

*The Swiss pork loin roasted and the pork belly cooked at low temperature and lightly smoked
with fayard wood, creamy polenta with parmesan,*

sautéed fresh chanterelles and cep tartar with walnut oil

48. - CHF

L'entrecôte de bœuf rassie 6 semaines sur l'os, grillée, sauce béarnaise et garniture du moment
Grilled beef steak aged 6 weeks on the bone, bearnaise sauce and garnish of the day

49. - CHF