

La channe by Marco Bassi Verbier

Vendredi 26 avril et samedi 27 avril 2024

Menu gourmand unique dernière session

Prix : Sfr 105.-

*Le tartare de bœuf suisse, salade de spaghetti aglio & olio
au citron confit, crème acide et grains de caviar
Swiss beef tartare, salad of spaghetti aglio & olio
with preserved lemon, sour cream and caviar grains*

*Le farfalle à l'œuf pincé à la main, pesto rouge comme au Frioul,
lamelles de calamars marinées à l'huile d'olive et fleur de sel
Hand-pinched farfalle with egg, red pesto as in Friuli,
shavings of squid marinated in olive oil and fleur de sel*

*Le pavé de saumon bio cuit sur la peau, salade tiède de légumes verts et
crème onctueuse de salsa verde au vinaigre de chianti et poivre vert
Organic salmon fillet cooked on the skin, warm salad of green vegetables
and creamy salsa verde with chianti vinegar and green pepper*

*Le suprême de poulet de France élevé au maïs rôti sur la peau, asperges,
morilles, pommes de terre croustillantes et sauce d'une blanquette
French corn-fed chicken supreme roasted on the skin, asparagus,
morel mushrooms, crispy potatoes and blanquette sauce*

La fraise - The strawberry