

# **La Channe By Marco Bassi Verbier**

## **Le Menu « La Chasse »**

*Les atrieaux de chasse au foie gras sur une embeurrée  
de chou frisé, crème de bolets au parfum de porto*

*Hunting atrieaux with foie gras on a kale dish,  
cream of boletus with a taste of Porto*

**\*\*\***

*Le pappardelle aux œufs et poudre de cacao amer liées  
à l'échalotte et brisures de châtaignes,  
ragoût de jeune marcassin au vin rouge et poires du Valais*

*Egg Pappardelle noodles and bitter cocoa powder bound  
with shallots and broken chestnuts,  
stewed young wild boar with red wine and Valais pears*

**\*\*\***

*Les noisettes de chevreuil en robe de lard marinées aux  
baies de genièvre, strangolapreti aux choux rouges,  
compote de pomme golden au gingembre et thé vert,  
endives caramélisées au sucre roux*

*Venison in bacon marinated with juniper berries,  
strangolapreti with red cabbage, golden apple compote with  
ginger and green tea, endives caramelised with brown sugar*

**\*\*\***

*La poire pochée au prosecco, chocolat et fruits secs  
Poached pear with prosecco, chocolate and dried fruit*

**Prix menu gourmand complet : CHF 100.- hors boisson**

# La Carte

## **Pour commencer**

*Les atriaux de chasse au foie gras sur une embeurrée  
de chou frisé, crème de bolets au parfum de porto  
Hunting atriaux with foie gras on a kale dish,  
cream of boletus with a taste of Porto*

**29. - CHF**

*Le pappardelle aux œufs et poudre de cacao amer liées  
à l'échalotte et brisures de châtaignes,  
ragoût de jeune marcassin au vin rouge et poires du Valais  
Egg Pappardelle noodles and bitter cocoa powder bound  
with shallots and broken chestnuts,  
stewed young wild boar with red wine and Valais pears*

**29. - CHF**

*La terrine de chevreuil aux pistaches, toast de kouglof aux amandes,  
prunes et saladines du moment, vinaigrette à l'huile de noix et vinaigre de poire  
Venison terrine with pistachios, kouglof toast with almonds, plums and salad of  
the moment, walnut oil and pear vinegar dressing*

**29. - CHF**

## **Pour continuer...**

*Les noisettes de chevreuil en robe de lard marinées aux baies de genièvre,  
strangolapreti aux choux rouges, compote de pomme golden au gingembre et  
thé vert, endives caramélisées au sucre roux  
Venison in bacon marinated with juniper berries, strangolapreti with red cabbage,  
golden apple compote with ginger and green tea,  
endives caramelised with brown sugar*

**49. - CHF**

*Poisson de la criée rôti et posé sur une déclinaison de panais : rôtis, en crème...  
Roasted fish from the fish market placed on a variety of parsnips:  
roasted, creamed...*

**49. - CHF**

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

**49. - CHF**