

La Channe By Marco Bassi Verbier

Le Menu

*Les gnocchis de pommes de terre agria au beurre et sauge
comme chez ma maman, crème de cosses et petits pois,
ricotta au poivre noir concassé et jambon cru rôti*

*Agria potato gnocchi with butter and sage like at my mother's,
cream of pods and peas, ricotta with cracked black pepper
and roasted raw ham*

*Les queues de langoustine simplement rôties, salade d'asperges
posée sur une crème onctueuse à la moutarde et truite fumée*

*Simply roasted langoustine tails, asparagus salad on
a smooth mustard cream and smoked trout*

*Le bar japonais rôti sur la peau, jeunes légumes de printemps
sués au sautoir, crème de blette au Tokay,
salade de puntarelles à l'huile d'olive, mollica condita*

*Japanese sea bass roasted on the skin,
sautéed young spring vegetables, cream of chard with Tokay,
puntarella salad with olive oil, mollica condita*

Fraises, chocolat blanc, matcha et meringue

Strawberries, white chocolate, matcha and meringue

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

La Carte

Pour commencer

Les gnocchis de pommes de terre agria au beurre et sauge comme chez ma maman, crème de cosses et petits pois, ricotta au poivre noir concassé et jambon cru rôti
Agria potato gnocchi with butter and sage like at my mother's, cream of pods and peas, ricotta with cracked black pepper and roasted raw ham
29. - Sfr

Les queues de langoustine simplement rôties, salade d'asperges posée sur une crème onctueuse à la moutarde et truite fumée
Simply roasted langoustine tails, asparagus salad on a smooth mustard cream and smoked trout
32. - Sfr

L'œuf de la ferme mollet posé sur un croûton de pain artisanal toasté, crème de mortadelle pistachée, salade de dent-de-lion, lard fumé maison et vinaigrette au balsamique de Modena
Soft farm egg on a crouton of toasted artisanal bread, pistachio mortadella cream, dandelion salad, homemade smoked bacon and Modena balsamic vinaigrette
28. - Sfr

Pour continuer...

Le bœuf suisse rassis sur l'os 6 semaines grillé et en robe de lard, épaisse tranche de pomme de terre rôtie aux aromates comme une tartine gourmande aux poivrons confits, olives, capres et origan ...
Agretti juste poêlés à l'huile d'olive, gouttes de nduja « saucisse piquante » de calabre
Swiss beef aged on the bone for 6 weeks, grilled and wrapped with bacon, thick slice of potato roasted with herbs as a gourmet spread with candied peppers, olives, capers and oregano...
Agretti just fried in olive oil, drops of nduja "piquant sausage" from Calabria
54. - Sfr

Le bar japonais rôti sur la peau, jeunes légumes de printemps sués au sautoir, crème de blette au Tokay, salade de puntarelles à l'huile d'olive, mollica condita
Japanese sea bass roasted on the skin, sautéed young spring vegetables, cream of chard with Tokay, puntarella salad with olive oil, mollica condita
52. - Sfr

Agneau cuit à basse température et rôti, panisses de pois chiches comme à Nice, artichaud, fèves et haricots verts
Lamb cooked at low temperature and roasted, chickpea breadcrumbs as in Nice, artichokes, beans and green beans
54. - Sfr

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

50. - CHF

6. - CHF sauce béarnaise