

**SAVOURE
LE REPAS DE LA ST-VALENTIN!**

EN STATION

RESTAURANTS	TELEPHONE	PRIX	MENU	RESERVATION	COMMENTAIRE
Sonalon - Bristo	+41 27 565 35 30	100.-	ci-dessous	Par téléphone ou par email	info@lesonalon.ch
La Cordée des Alpes	+41 27 775 45 45	99.-	ci-dessous	Par téléphone, par email et en ligne	Les réservations en ligne se trouvent ici
Le Chalet d'Adrien	+41 27 771 62 00	180.-	ici	Par téléphone, email et en ligne	Complet ! mais il est toujours possible de réserver
Hôtel Vanessa	+41 27 775 28 00	95.-	ci-dessous	Par téléphone ou par email	info@hotelvanessa.ch
La Channe	+41 27 771 15 75	135.-	ci-dessous	Par téléphone ou par email	info@lachanne-verbier.ch 135.- le menu sans boisson
Bô ! Love	+41 27 472 88 88	55.-	ci-dessous	Par téléphone et par email	bf.wverbier@whotels.com
Eat-Hola Rosa	+41 27 472 88 88	40.-	ci-dessous	Par téléphone et par email	bf.wverbier@whotels.com

VAL DE BAGNES

RESTAURANTS	TELEPHONE	PRIX	LIEN MENU	RESERVATION	COMMENTAIRE
L'Escale	+41 27 776 27 07	78.-	ci-dessous	Par téléphone ou par email	info@restaurantlescale.ch



Menu st-valentin

Apéritif de bienvenue

Amuse-bouche surprise

.....

Ceviche, Leche del tigre & lime

Wakamé, dentelle de rose

Écume aux senteurs de romance

.....

Noix de veau de Bagnes, sauce truffe

Pommes sautées, déclinaison de légumes

.....

Pomme d'Amour, cœur fruits rouges

.....

Mignardises

LE SONALON - BISTRO
VINCENT LEHNER
ROUTE DE LA MARLENE 110
1936 VERBIER - SUISSE

TEL. +41 (0) 27 565 35 30

info@lesonalon.ch

www.lesonalon.ch

CHF.



100.- par personne



Amuse-bouches

Carpaccio de Saint-Jacques, fruit de la passion, salade de carotte au gingembre
Scallop carpaccio, passion fruit,
ginger carrot salad

Turbot au barbecue, betteraves confites à la citronnelle, émulsion Pamplemousse
Grilled turbot, candied beets with lemongrass,
grapefruit emulsion

Filet de canette au vieux soja, crémeux de patate douce, shiitake grillé
Filet of duckling with aged soy,
creamy sweet potato, grilled shiitake

Ananas Victoria flambée au vieux rhum, espuma de litchi, sorbet hibiscus
(dessert à partager)
Pineapple Victoria flambée with aged rum,
lychee foam, hibiscus sorbet
(dessert to share)

Mignardises
Homemade sweets

CHF 99.-

— brasserie le V —

Menu de St Valentin

(CHF 95,00)

Arancini aux cèpes et au taleggio
Arancini with porcini and taleggio

**Ceviche de thon rouge,
avocat, mangue et quinoa soufflé**
Red tuna ceviche,
avocado, mango and puffed quinoa

Risotto à la courge vanillée
Vanilla squash risotto

**Magret de canard rôti,
purée de panais et jus de mandarine**
Roast duck breast,
mashed parsnip and tangerine juice

**Baba au rhum, crème Chantilly et
minestrone de fruits exotiques**
Baba au rhum, whipped cream and
exotic fruit minestrone



LA SAINT VALENTIN

Célébrez la période la plus romantique de l'année
et embellissez votre dîner avec votre moitié.

BÔ! LOVE

Deux coupes de Louis Roederer rosé
Amuse-bouche rose
Dessert 'Love'

55 Chf / personne

Du 14 au 19/02/2023
19H00 - 23H00

Informations & Réservations :
+41 27 472 8888
bf.wverbier@whotels.com

EAT-HOLA ROSA

Deux cocktails signature
Bouchées de Cupidon
Dessert à partager

40 Chf / personne

Menu de Saint Valentin

Mardi 14 février 2023 



Galantine de pintade aux artichauts
au vinaigre balsamique Suisse 3454

Ravioli au Bleu de brebis de Bagnes,
crème de poire, miel, noix et poivre de Sichuan

Filet de bœuf à l'oriental
Pommes croquettes à la farine Boná
du Val Onsernone du Tessin
Légumes gratinés

Cœur de Paris Brest



Prix 78.-