

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

EN STATION

RESTAURANTS	TELEPHONE	PRIX	MENU	RESERVATION	COMMENTAIRE
La Table d'Adrien	+41 27 771 62 00	195.-	Ci-dessous	Par mail ou par téléphone Info@chalet-adrien.com	-
La Table Du Vingt Deux	+41 77 458 63 10	155.-	Ci-dessous	Par mail ou par téléphone direction@crock.ch	-
Le Rouge	+41 27 771 80 00	90.-	Ci-dessous	Par mail ou par téléphone info@lerouge-verbier.com	-
La Channe By Marco Bassi	+41 27 771 15 75	145.-	Ci-dessous	Par mail ou par téléphone info@lachanne-verbier.ch	-
Intenso Restaurant et Cocktail bar	+41 27 565 69 05	118.-	Ci-dessous	Par mail ou par téléphone verbier@intensoitalianfood.ch	-
Le Sonalon	+41 27 565 35 30	90.-	Ci-dessous	Par mail ou par téléphone lesonalon@hotmail.com	-

Table d'Adrien

14 FEVRIER 2024

-

Gamberi roses, laticello, cime di rapa
et chair d'oursin

-

Saint jacques rôties, emulsion de Clémentines,
Crème de Carottes et Gingembre

-

Taglierini au Safran, Grondin
sauce Cacio au poivre Timut

-

Bœuf laqué au beurre noisette,
Artichaut grillé et sauce Choron

-

Cœur de crème et chocolat, Orange sanguine
By Alessandro Vinci, Chef Pâtissier

-

Mignardises

PIERRE JEAN ET SON ÉQUIPE
VOUS PROPOSE

**LE
VINGT
DEUX**
TABLE D'HÔTES

SAINT-VALENTIN

*Courge Butternut, Gorgonzola et Radicchio
Foie Gras de Canard, Artichaut et Balsamique
Cochon de Lait comme une Pomme d'Amour*

* * *

*Gravlax de Saumon Suisse, Chou-fleur et Raifort
Caviar Petrossian*

* * *

Le Homard, Navets et Livèche

* * *

*Filet de Volaille de la Gruyère
Truffe noire du Périgord
Jus corsé et Légumes racines*

* * *

Tout Chocolat à Partager

Chef Thomas Vado

pp – 155 chf

RÉSERVATIONS: +41 77 458 63 10 – DIRECTION@CROCK.CH

le **ROUGE**

Valentine's Day

Amuse-bouche

Surprise du chef / Chef's surprise

Entrée / Starter 29.-

St Jacques grillées, fumées au romarin

Eau de passion, poudre de framboise

Grilled scallops, smoked with rosemary

Liquid passion fruit, raspberry powder

Plat / Main 45.-

Risotto de Homard

Betterave rôtie, crumble de pétale de rose, noisettes

Lobster Risotto

Roasted beetroot, rose petal crumble, hazelnuts

Dessert 16.-

Un peu, beaucoup, passionnément...

Pavlova exotique, ganache fraise & chocolat blanc

A little, a lot, passionately...

Exotic pavlova, strawberry & white chocolate ganache

La Saint- Valentin 14 février 2024

La Channe By Marco Bassi Verbier

Menu

Salade de papaye verte, poitrine de porc laquée à la japonaise,
thon mi-cuit, condiments,
crème de wasabi et chips de riz

Les raviolis à la ricotta et marjolaine, artichauts violets rôtis,
lamelles de foie gras confit à la fleur de sel

Le bœuf suisse rassis sur l'os 6 semaines en deux façons, grillé
et en tartare, variation de chou-fleur, pommes de terre à la
crème acide et grains de caviar

Baba au rhum et sirop au cacao, crème de marrons

Green papaya salad, Japanese-style glazed pork belly,
semi-cooked tuna, wasabi cream and rice crisps

Ricotta and marjoram ravioli, roasted violet artichokes,
slices of foie gras with fleur de sel

Swiss beef aged on the bone for 6 weeks in two ways,
grilled and in tartar, cauliflower variation,
potatoes with sour cream and caviar grains

Rum Baba with cocoa syrup and chestnut cream

Prix SFR 145.- par personne , sur réservation

IN TEN SO

St Valentin

Starter / Entrée

Duo de tartare

Thon de la Méditerranée & crevettes rouges de Mazara del Vallo,
Carpaccio de cœur d'artichaut, agrumes et crumble à la menthe
*Tartare duo, Mediterranean tuna & Mazara del Vallo red prawns,
Artichoke's heart carpaccio, citrus and mint crumble*

36.-

Main / Plat

Filet de bœuf façon Rossini

Légumes de saison truffés et sauce au foie gras
Rossini beef filet, truffled seasonal vegetables and foie gras gravy

56.-

Dessert

Coup de cœur

Gâteau aux crèmes vanille de bourbon et fruits rouges
Cake with creams of vanilla bourbon and berries

26.-

Le Sonalon

Saint Valentin

MENU

Coupe de champagne & Amuse-bouche



Verrine de foie gras, chutney de poire et pain d'épices



Saint Jacques rôties, topinambour, noisette et truffe



*Filet de bœuf, sauce au vin rouge
Pommes noisette et légumes racines
ou*

*Filet de daurade, sauce au vin blanc
Risotto crémeux et fondue de poireau*



*Coulant au chocolat, passion et gingembre
À partager*

CHF 90