

**SAVOURE
LA CHASSE!**



Verbier

RESTAURANTS

TELEPHONES

Mayentzet

+41 27 775 25 49

Bô

+41 27 472 88 88

La Marlenaz

+41 27 771 54 41

La Channe

+41 27 771 15 75

Le Dahu

+41 27 778 20 00

La Terrasse Blonde

+41 27 565 20 10

Le Sonalon

+41 27 565 35 30

Val de Bagnes

Hôtel de Mauvoisin

+41 27 776 10 22

Mayentzet

Entrecôte de cerf sur ardoise

Bourguignonne de cerf

Civet de cerf (selon disponibilités)

Selle de chevreuil (sur réservation)

Venison rib steak on a slate

Venison bourguignonne

Venison stew (subject to availability)

Saddle of venison (advance booking required)

Hirschentrecôte auf Schieferplatte

Hirsch-Bourguignonne

Hirschragout (je nach Verfügbarkeit)

Rehrücken (auf Vorbestellung)

Bô

ENTRÉES

TARTE FINE DE JAMBON CRU DE CERF

Rémoulade de céleri-pomme à l'huile
de truffe et pomme verte

22 CHF

1, 3, 5

TARTARE DE BŒUF 70 GR.

Noisette, truffe noire d'automne,
textures de topinambour

22 CHF

7

TORTELLINI DE SANGLIER

Déclinaison de châtaignes, émulsion de parmesan,
fines herbes

22 CHF

P, A, 1, 3, 5, 7

VELOUTÉ DE BROCOLI FUMÉ

Cromesquis de scarmoza

18 CHF

V, 1, 3, 5, 7

SALADE DE POTIMARRON RÔTI

Mozzarella di Buffala,
vinaigrette aux agrumes,
crème de balsamique

19 CHF

V, 5

Disponible à partir du mardi 30 septembre au 30 Novembre à partir de 18h30

PLATS

DOS DE MARCASSIN À LA COURGE

Orange confites, basilic,
croustillant de cacao,
sauce poivrade

48 CHF

P, A, 1, 5, 7

ENTRECÔTE DE CHEVREUIL

Mousseline de pomme de terre,
cèpes, choux de Bruxelles,
jus flambé au cognac

68 CHF

A, 1, 5

FILET DE BŒUF RASSIS

Risotto de céleri truffé,
espuma de riz,
jus corsé au vin rouge

68 CHF

A, 1, 5

FILET DE SANDRE DU VALAIS

Poires caramélisées, salsifis,
céleri, pain d'épices,
jus de betterave à la moutarde violette

58 CHF

A, 1, 3, 4, 5

CIVET DE CERF

Polenta crémeuse,
oignons grelots caramélisés,
jus aux airelles

58 CHF

A, 1, 5

RISOTTO FORESTIER

Mélange de champignons de saison,
fines herbes,
émulsion de sous-bois

48 CHF

A, V, 3, 5

FILET DE PINTADE RÔTI

Purée de patate douce aux feuilles de
citronnier, shiitake, jus à la cannelle

52 CHF

1, 5

La Marlenaz



LA CHASSE GAME MENU



Œuf parfait 64 degrés, crème de bolets, 24
fricassée shiitake/pleurotes, huile de sapin,
pickles et noisettes torréfiées

*Perfect egg (64 degrees), cream of porcini
mushrooms, shiitake/oyster mushroom
fricassée, fir oil, pickles and roasted hazelnuts*
1, 3, 7, 8, 10, 12

Velouté de courges ou de légumes d'antan 19
du moment servis avec chantilly salée,
croûtons rôtis aux herbes et éclats de
châtaignes

*Cream of squash or seasonal heirloom vegetables
served with salted whipped cream, roasted herb
croutons and chestnut pieces*
1, 6, 7, 8, 9

Potimarron mariné rôti au miel et épices 22
douces, feta, pignons de pins torréfiés
et crème au yaourt acidulée et condiment à l'ail
*Marinated pumpkin roasted with honey and
sweet spices, feta, roasted pine nuts and tangy
yogurt cream and garlic condiment*
1, 6, 7, 8, 9, 10, 11

Ribs de sanglier caramélisés et confit à basse 38
température, servis avec pomme de terre
grenailles rôties aux herbes
*Caramelized and low-temperature confit wild
boar ribs, served with herb-roasted baby
potatoes*
1, 3, 6, 8, 9, 10, 11

Cromesquis à l'effiloché de cerf et de 56
chamois, cœur et sauce au foie gras,
servis avec garniture chasse
*Cromesquis with shredded venison and chamois,
heart and foie gras sauce, served with game
garnish* dès 48
1, 3, 6, 7, 8, 9, 12

La suggestion du chasseur
(biche, cerf, chevreuil, sanglier...)
servie avec garniture chasse

*Hunter's suggestion (doe, deer, roe deer, wild
boar....) served with hunting garnish* 32

Planche de garniture chasse végétarienne
Chou rouge confit, marrons, pommes aux
airelles, poire à Botzi, chou de Bruxelles,
spaetzles

La Channe

MENU GOURMAND TOUT CHASSE

TERRINE MAISON AU CHEVREUIL

La terrine maison au chevreuil, pistaches et foie gras, brioche pur beurre,
quelques crudités au vinaigre de poires

The homemade terrine with venison, pistachios, and foie gras, pure butter
brioche, and some raw vegetables

LE RISOTTO

Le risotto Carnaroli au vin rouge et betteraves, viande mi-sèche maison de cerf
aux épices et poudre de café, noisettes torréfiées

Carnaroli risotto with red wine and beets, homemade semi-dried venison with
spices and coffee powder, roasted hazelnuts

LE MARCASSIN

La côte de marcassin marinée au genièvre, purée de courge à l'amaretto, patate
douce, châtaignes et raisins

The marinated wild boar loin with juniper, pureed pumpkin with amaretto, sweet
potato, chestnuts, and grapes

CITRON

Le sorbetto au citron, vodka et Prosecco comme en Italie

Lemon sorbet, vodka, and Prosecco as in Italy

Prix Chf 110.- par personne

Le Dahu

Les Propositions Chasse



* Salade automnale (dés de chevreuil poêlés)	20.-	28.-
* Pappardelle maison à l'effiloché de sanglier		30.-
* Civet de chevreuil façon « Grand-Mère », Garniture chasse		34.-
* Noisettes de chevreuil, sauce aux Airelles, Garniture chasse		46.-
* Entrecôte de cerf, beurre au vin rouge et aux échalotes, garniture chasse		43.-
A choix : Spätzle maison ou tagliolini frais		
* Tiramisu aux Marrons		14.-
* Sangria Blanche		7.-
* Limonade Maison	3dl	4.50
	5dl	5.80

La Terrasse Blonde

TARTARE DE CHEVREUIL SAUVAGE

Dos de chevreuil coupé au couteau, sauce tartare maison aux herbes, pétales d'oignon fumé, réduction de vin rouge épicée & salade d'herbes fraîches

Une interprétation forestière, brute et élégante

SANGLIER EN RAGOÛT, SAVEURS D'AUTOMNE AU VIN ROUGE

Viande de sanglier fondante, mijotée dans un vin rouge parfumé, accompagnée de poires pochées, d'une douce purée de marrons, d'un rösti croustillant et de légumes grillés.

Un plat qui célèbre la générosité des forêts et des saisons.

Le Sonalon

LE SONALON

RESTAURANT



CHASSE

Velouté à la courge, brisures de marron 16 CHF

Carpaccio de cerf, huile parfumée à la truffe,
roquette et pignons de pin 24 CHF

Civet de chevreuil au vin rouge, garniture
chasse, spätzli ou tagliatelle 36 CHF

Côte de sanglier, sauce poivrade, garniture
chasse, spätzli ou tagliatelle 42 CHF

Filet mignon de biche, sauce Grand Veneur,
garniture chasse, spätzli ou tagliatelle 52 CHF

Meringue, crème double et marron 14 CHF

Poire pochée au vin rouge, sorbet cassis 14 CHF



Fondue vigneronne chasse tous les jeudis soirs

Sur réservation

Minimum 2 personnes

CHF 48 par personne

Hôtel de Mauvoisin

l'assiette de légumes du chasseur, légumes braisés d'automne, choux rouge, spätzle, poire pochée au vin rouge, châtaigne, sauce au pain, sauce aux airelles v 32

chou-fleur & aubergine rôtis aux curry, légumes de saison, sauce au curry, riz de Vully (Fribourg) GF VG DF
spiced roasted cauliflower & aubergine, seasonal vegetables, curry sauce, rice from Vully (Fribourg) 30

entrecôte de chevreuil poêlée (AT), légumes du marché, spätzle maison, choux rouge, airelles, poire, châtaignes, sauce grand veneur, sauce au pain 50
Pan-fried venison sirloin steak, market vegetables, spätzle, red cabbage, airelles, pear, chestnuts, grand veneur sauce, bread sauce

civet de chevreuil au vin rouge (AT), légumes du marché, spätzle maison, choux rouge 45
Civet of venison with red wine sauce, market vegetables, spätzle, red cabbage

civet de sanglier (D), baies d'argousier, chanterelles, légumes du marché, spätzle maison, choux rouge 40
Civet of wild boar, sea buckthorn berry, chanterelles, market vegetables, spätzle, red cabbage

longe de cochon de Thurgovie (nourrit aux pommes, 220g) poêlée, légumes du marché, frites, sauce Hôtel de Mauvoisin 35
grilled pork steak from Thurgovie (apple-fed, 220g), market vegetables, fries, sauce Hôtel de Mauvoisin

foie de veau grillé, légumes du marché, frites, sauce chimichurri 38
grilled calf liver, market vegetables, fries, chimichurri sauce GF

frites pomme de terre du Valais *fries*, VG DF GF 100 % from the region
petite 6 grande 9

Le restaurant est ouvert tous les jours de 11h45 à 14h00 et de 18h00 à 19h30 sur réservation.