

**SAVOURE
LA CHASSE!**



Verbier

RESTAURANTS

TELEPHONES

Bô

+41 27 472 88 88

La Terrasse Blonde

+41 27 565 20 10

Le Sonalon

+41 27 565 35 30

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 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