

**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

# 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.