

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

En station

RESTAURANTS	TELEPHONE	PRIX	MENU	RESERVATION	Lien de réservation
Le Chalet d'Adrien	+41 27 771 62 00	185.-	Ci-dessous	Par téléphone ou par email information@chalet-adrien.com	chalet-adrien.com
La Ferme du Soleil	+41 22 565 40 70	90.-	Ci-dessous	Par téléphone ou par email vivecol@netplus.ch	-
La Channe	+41 27 771 15 75	145.-	Ci-dessous	Par téléphone ou par email info@lachanne-verbier.ch	-
La Cordée	+41 27 775 45 00	120.-	Ci-dessous	Par téléphone ou par email restaurant@hotelcordee.com	kvhotels.com

Val de Bagnes

RESTAURANTS	TELEPHONE	PRIX	MENU	RESERVATION	Lien de réservation
La Côt	+41 27 565 29 90	98.-	Ci-dessous	Par téléphone ou par email restolacot@hotmail.com	-
Le Mazot	+41 27 778 11 47	75.-	Ci-dessous	Par téléphone ou par email le_mazot@outlook.com	-
Le Kanpâna	+41 27 565 56 36	125.-	Ci-dessous	Par téléphone ou par email info@restaurantkanpana.ch	-

Le Chalet D'Adrien

SOIRÉE « AMOUREUX »

MENU RÉALISÉ PAR **SEBASTIANO LOMBARDI**

AMUSE-BOUCHE

–

LANGOUSTINES POCHÉES À L'ARABICA
ÉMULSION AU CAPPUCINO

–

OMBLE CHEVALIER DU LAC
CRÈME DE CAROTTE, SAUCE CURRY VERT, ESTRAGON

–

CAILLE RÔTIE, , FARCIE AUX TRUFFES ET CHAMPIGNONS
POLENTA, ARTICHAUTS, SAUCE CHASSEUR

–

FRAGRANCE D'AMOUR 2025
ORANGE, GRAND MARNIER ET CHOCOLAT

–

MIGNARDISES

185 CHF par personne

La Ferme du Soleil

MENU ST VALENTIN
14 FÉVRIER 2025



TAPAS DE LA FERME
TERRINE, MALAKOFF, TARTINE GOURMANDE

DOS DE SAUMON MI-CUIT
RÉDUCTION CAROTTE, ORANGE, GINGEMBRE

FILET DE VEAU DU DOMAINE
TIAN DE LÉGUMES D'HIVER, SAUCE AUX MORILLES

TOUT CHOCOLAT, TU CRAQUES...



MENU À 90,-

La Channe

La Saint- Valentin 14 février 2025

La Channe By Marco Bassi Verbier

Menu

Bœuf & Langoustines

Tartare de bœuf à l'italienne, langoustines rôties,
crème de tomates confites au peperoncino

Riso & Loup

Le risotto carnaroli au citron confit, pavé de loup rôti,
crème de persil, brocolis croquants

Volaille & poireaux

Le blanc de volaille élevée au maïs et rôti sur la peau,
poireaux gratinés, pommes de terre croustillantes et
râpée de truffes noires

Douceur

Meringue, ananas et noix de coco

Beef & langoustines

Italian-style beef tartare, roasted langoustines,
candied tomato and peperoncino cream

Riso & Sea bass

Carnaroli risotto with lemon, roasted sea bass,
parsley cream, crunchy broccoli

Poultry & leeks

Corn-fed chicken breast roasted on the skin, gratinated leeks,
crispy potatoes and savings of black truffles

Sweet

Meringue, pineapple and coconut

Prix SFR 145.- par personne , sur réservation



La Cordée
RESTAURANT



MENU SAINT VALENTIN

Mise en bouche

Appetizer

**Tartare de daurade au basilic Thaï et
gingembre, crème tranchée au caviar
d'Osciète**

Sea bream tartare with Thai basil and ginger,
sliced cream with Oscietra caviar

**Filet de boeuf comme un Rossini, foie gras
poêlé, jus truffé, pétale de roses en tempura et
écrasé de pomme de terre à la truffe**

Beef fillet like a Rossini, pan-fried foie gras,
truffle jus, rose petal tempura and truffle-
flavored mashed potatoes

**Fleur de Framboise-litchis en cage et eau de
jasmin**

Raspberry-lychee flower in a cage and jasmine
water

Mignardises

Sweet treats

120 CHF

La Côt

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette thaï et caviar Oona

Foie gras poêlé, mangue rôtie et vinaigrette passion-vanille de la Réunion

Carré de veau en cuisson lente, sauce à la truffe noire du Périgord, pomme parisienne et
déclinaison de carotte

Bagnes 98, armaney, époisses et brie de Meaux

Autour de la poire

98.-

Le Mazot

♥ Menu de la Saint-Valentin ♥

*Bavarois de chou-fleur
Magret de canard fumé à Champsec
Blinis et chips pimentée*



*Œuf mollet frit
En panure de noisette
Coulis de betterave au gingembre*



*"Tourne-veau" Rossini
Jus truffé
Pommes Lorette et légumes hivernaux*



*Mousses au chocolat Zabuye
Cœur coulant aux fruits rouges
Glace du Mazot à la vanille*

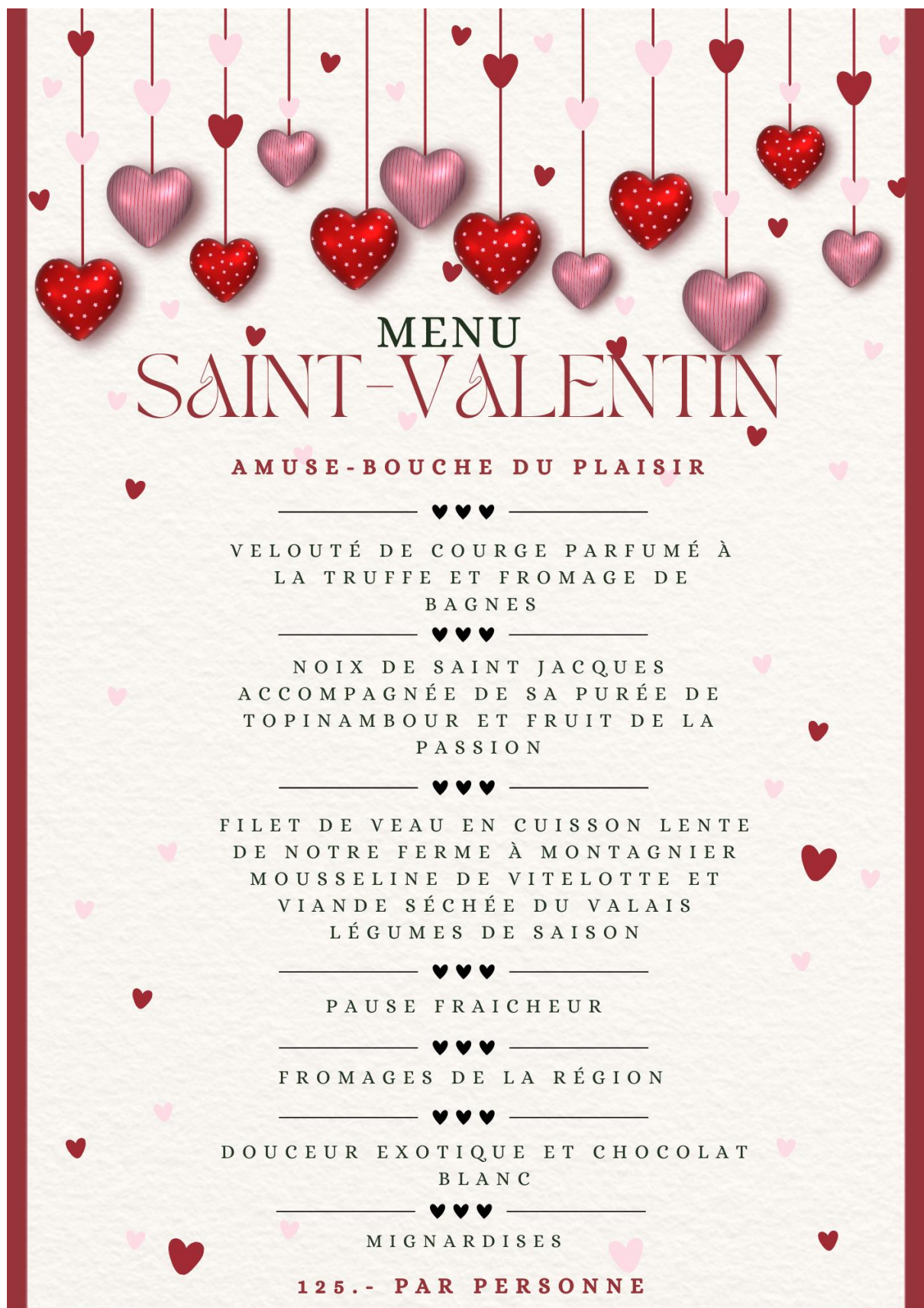
75.00 CHF par personne

Restaurant Le Mazot

Revers de Fionnay 6

Réservations au 027 778 11 47

Le Kanpâna



**MENU
SAINT-VALENTIN**

AMUSE-BOUCHE DU PLAISIR

— ♥♥♥ —

VELOUTÉ DE COURGE PARFUMÉ À
LA TRUFFE ET FROMAGE DE
BAGNES

— ♥♥♥ —

NOIX DE SAINT JACQUES
ACCOMPAGNÉE DE SA PURÉE DE
TOPINAMBOUR ET FRUIT DE LA
PASSION

— ♥♥♥ —

FILET DE VEAU EN CUISSON LENTE
DE NOTRE FERME À MONTAGNIER
MOUSSELINE DE VITELLOTTE ET
VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS
LÉGUMES DE SAISON

— ♥♥♥ —

PAUSE FRAICHEUR

— ♥♥♥ —

FROMAGES DE LA RÉGION

— ♥♥♥ —

DOUCEUR EXOTIQUE ET CHOCOLAT
BLANC

— ♥♥♥ —

MIGNARDISES

125.- PAR PERSONNE