



LA CHASSE GAME MENU



Œuf parfait 64 degrés, crème de bolets, fricassée shiitake/pleurotes, huile de sapin, pickles et noisettes torréfiées <i>Perfect egg (64 degrees), cream of porcini mushrooms, shiitake/oyster mushroom fricassee, fir oil, pickles and roasted hazelnuts</i> 1, 3, 7, 8, 10, 12	24
Velouté de courges ou de légumes d'antan du moment servis avec chantilly salée, croûtons rôtis aux herbes et éclats de châtaignes <i>Cream of squash or seasonal heirloom vegetables served with salted whipped cream, roasted herb croutons and chestnut pieces</i> 1, 6, 7, 8, 9	19
Potimarron mariné rôti au miel et épices douces, feta, pignons de pins torréfiés et crème au yaourt acidulée et condiment à l'ail <i>Marinated pumpkin roasted with honey and sweet spices, feta, roasted pine nuts and tangy yogurt cream and garlic condiment</i> 1, 6, 7, 8, 9, 10, 11	22
Ribs de sanglier caramélisés et confit à basse température, servis avec pomme de terre grenailles rôties aux herbes <i>Caramelized and low-temperature confit wild boar ribs, served with herb-roasted baby potatoes</i> 1, 3, 6, 8, 9, 10, 11	38
Cromesquis à l'effiloché de cerf et de chamois, cœur et sauce au foie gras, servi avec garniture chasse <i>Cromesquis with shredded venison and chamois, heart and foie gras sauce, served with game garnish</i> 1, 3, 6, 7, 8, 9, 12	56
La suggestion du chasseur (biche, cerf, chevreuil, sanglier...) servie avec garniture chasse <i>Hunter's suggestion (doe, deer, roe deer, wild boar....) served with hunting garnish</i>	dès 48
Planche de garniture chasse végétarienne Chou rouge confit, marrons, pommes aux airelles, poire à Botzi, chou de Bruxelles, spaetzles <i>Vegetarian Game Side Plate</i> <i>Candied red cabbage, chestnuts, apples with cranberries, Botzi pear, Brussels sprouts, spaetzle</i> 6, 7, 9, 12	32

Les entrées

Grande salade Bagnarde 29
avec Tomme de Bagnes panée, lard Suisse, crudités, œuf du Valais et fruits secs
Large Bagnarde salad with Bagnes cheese, bacon, egg and dried fruits
1, 3, 5, 7, 6, 8, 9, 10, 11, 12

Les 6/12 escargots 15/29
de Bourgogne au beurre maitre d'hôtel
Snails (6 or 12) from Burgundy, homemade butter with herbs
1, 7, 14

Tartare de betterave rôtie, 23
chèvre frais IP Suisse,
noix de Pécan caramélisées
Roasted beetroot salad, fresh goat cheese, caramelized pecan nuts
7, 8, 9, 10, 12

Salade verte 7 – 12
Green salad
3, 5, 6, 10, 11, 12

Salade mêlée 10 - 18
Mixed salad
1, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12

Les produits du terroir
(100% artisanal de Verbier)

Assiette Valaisanne 23 - 34
Selection of cheese and local cold cuts
1, 7

Rebibes et viande séchée 21 - 30
Rebibes (ripened Bagnes cheese) and cold cuts
1, 7

Viande séchée 24 - 35
Cold cuts
1, 7

Les suggestions du Chef

Chaud-Froid de truite saumonée mi-cuite 42
en deux façons au sel puis à la flamme, purée d'artichaut au basilic et petits légumes
Hot-Cold of semi-cooked salmon trout cooked two ways, first with salt and then over a flame, artichoke puree with basil and baby vegetables
4, 11, 7, 8, 6

 **Curry doux de pois chiche, lait de coco, 36 cacahuètes torréfiés et courge fondante**
Mild chickpea curry, coconut milk, roasted peanuts and creamy squash
1, 5, 8, 10, 11

À partager
To share

Côte de bœuf Swiss Black Angus 1kg+
(2-3 personnes)
Sauce morilles et tartare, deux garnitures au choix
Swiss Black Angus prime rib 1kg+ with sauce morel and tartar
6, 7, 8, 10, 11

Garniture: 175
salade, grenailles rôties,
frites du Valais
salad, roasted potatos, fries from Valais
7, 8, 11

Suppléments: 11
Foie gras poêlée
fried foie gras

9
Tomme de Bagnes panées 100gr+
breaded Tomme de Bagnes
1,7

Les röstis

 Forestier	37
Crème de bolets, fricassée shiitake/pleurotes, noisettes torréfiées et crumble aux champignons <i>Cream of porcini mushrooms, shiitake/oyster mushroom fricassée, roasted hazelnuts and mushroom crumble</i>	1, 7, 8, 12
supplément œuf parfait <i>Add egg parfait</i>	3
La Totale	36
Lard, tomme de Bagnes, oignons frits et oeuf <i>Bagnes cheese, bacon, fried onions and egg</i>	1, 3, 7
Morilles	39
Sauce morilles et pignons de pin torréfiés <i>Morel mushrooms sauce and roast pine nuts</i>	1, 7, 8
Nature	22
Plain	
Les fondues	
 Aux bolets <i>Porcini mushroom</i>	34
<i>fondue</i>	1, 7, 12
Nature Plain	37
Tomate, servie avec pommes de terre <i>Tomato, served with potatoes</i>	41
Truffe <i>Truffle</i>	41
Morilles <i>Morel</i>	33
Piment <i>Chili</i>	33
Herbes séchées aromatiques <i>Aromatic dried herbs</i>	8
Supplément: pommes de terre grenailles rôties <i>roasted new potatoes</i>	

Les croûtes

 Bolet	22
<i>Porcini mushrooms</i>	1, 7, 8, 12
Fromage Cheese	24
<i>Cheese and bacon</i>	1, 7, 12
Fromage et lard	27
La Totale	31
Fromage, lard, œuf, oignons frits <i>Bagnes cheese, bacon, fried onions and egg</i>	1, 3, 7, 12
Truffe ou morilles (selon arrivage)	39
<i>Truffle or morel mushrooms (upon availability)</i>	1, 7, 8, 12

Les pâtes

Tagliatelles Napolitaine	24
Tagliatelles aux morilles	35
Suppléments: œuf, lard <i>egg, bacon</i>	4

Le coin des kids (jusqu'à 12 ans)

Salade mêlée	10
Velouté	12
Tagliatelle Napolitaine	15
Filet de poulet pané corn-flakes sauce tartare et frites	23

Nos desserts maison



Champignon d'automne en trompe l'œil18
autour du chocolat, poire, noix de pécan
*Autumn mushroom trompe l'oeil around
chocolate, pear, pecan nuts*

Dessert signature La Marlénaz 19
Signature desert
1, 3, 7, 8

Meringues, crème double & Fruits rouges frais6
Meringue with double cream & red berries
3, 7

Crumble aux pommes et glace vanille 16
Apple crumble with vanilla ice cream
1, 7

Coupe café glacé 12
Glace café et espresso
7



Glaces - KALAN Bio Suisse made 5/9
Vanille de Madagascar, Café pur Arabica,
Straciatella , Pistache, Noix de Coco
7, 8

Sorbet - Vegan KALAN Bio Suisse made
Chocolat noir 74%, Mangue Alphonso , Citron,
Fraise, Framboise

Supplément chantilly, sauce chocolat 3,5
Add whipped cream, chocolate sauce
7