

brasserie le V

Déjeuner entre 12h00 et 13h45

Dîner entre 19h00 et 22h00

Hors-d'œuvre

Potage du jour selon marché ...	18
Salade fraîcheur ...	21
Arancini au fromage de Bagnes, mayonnaise piquante ...	26
Œuf parfait, espuma de pommes de terre, oignons caramélisés et guanciale ...	23
Charcuterie et viande séchée de la vallée, fromage de Bagnes ...	30
Assiette de viande séchée ...	33
Carpaccio de langoustines sauvages, purée de mangue et aioli ...	35
Noix de St Jacques, ail noir et émulsion de pommes vertes ...	36
Vitello tonnato, poudre de câpres et pesto de persil ...	32
Fondue aux fromages de la Laiterie de Verbier ...	32

Plats

Agnolotti del plin "maison", jus de boeuf sur crème de céleri ...	36
Tagliolini au pesto rosso et Pecorino Romano ...	30
Garganelli du "V" (au moins 2 pers.) par pers. ...	35
Filet de loup à la plancha, purée de choux et ail brûlé ...	55
Suprême de volaille façon César ...	48
Escalope viennoise ...	59
Cochon de lait croustillant, crème de pommes de terre et cavolo nero ...	65
Tartare de filet de bœuf à l'italienne, toasts et pommes frites ...	49
Entrecôte maturée (250grs) ...	65

Desserts

Sélection de fromages de la laiterie de Verbier ...	18
Cerises <i>Galloni</i> et glace à la vanille ...	18
Espuma au chocolat, crumble et glace à la vanille ...	18
Cheesecake et fruits rouges ...	18
Sorbet à l'abricot et "moitié-moitié" ...	18
Sorbet à la poire et <i>Williamine</i> ...	18
Glaces et sorbets "maison" (la boule) ...	7