

MENUS DE CHASSE ET BRISOLÉE 2025

+ VALDANNIVIERS.CH



L'AUTOMNE AU VAL D'ANNIVIERS,
C'EST **VRAIMENT** BON!



COUNTRY-PUB GRIMENTZ

+ 41 27 475 14 69

Entrée

Velouté de courge, marrons grillés, crème double

12.-

Plats

Selle de Chevreuil (sauce grand veneur, sauce airelles, sauce au poivre)

49.-

Civet de Cerf

35.-

Garniture chasse : Choux de Bruxelles frais, marrons glacés, choux rouge, pomme
caramélisée et confiture d'airelles, poire au vin, spätzlis

Pulled Cerf Burger (Choux rouge, cheddar, salade, lard de sanglier) accompagné de
Frites et Salade verte

33.-

Fondue Anniviarde de Cerf (200g) accompagné de Frites et Salade verte
49.- (2 personnes minimum)

Dessert

Crumble aux pommes, éclats de marrons et glace marron

12.-

RESTAURANT ALPINA GRIMENTZ

+ 41 27 476 16 16

Brisolée à l'Alpina

La Brisoclette

Brisolée royale, raclette, deux verres de vin, un café et une liqueur de sureau.

55.-

Brisolée Royale

Châtaignes, fromages, fruits et charcuterie valaisanne, accompagnés de vins du pays.

52.-

Raclette Garnie

Raclette à discrétion avec charcuterie du terroir

48.-

RESTAURANT LES FLOCONS DE NEIGE GRIMENTZ

+41 27 475 15 15

Entrées

Terrine de lièvre aux bolets | 18.-

Velouté de courge au foie gras poêlé et marrons glacés | 19.-

Saladine de jambon cru de sanglier à la poire et aux amandes | 17.-

Plats

La fondue du chasseur

Viande de cerf et chevreuil, bouillon corsé et garniture chasse

Min. 2 pers. | 46.- par pers.

Le pavé de cerf rôti au beurre noisette

Chou rouge braisé aux myrtilles, mousseline de panais, marrons glacés et spätzli
aux fines herbes | 49.-

Civet de chamois

Chou rouge braisé aux myrtilles, mousseline de panais, marrons glacés et spätzli
aux fines herbes | 44.-

La selle de chevreuil grand veneur

Chou rouge braisé, mousseline de panais, marrons glacés et spätzli aux fines
herbes | 58.-

Desserts

Le Mont Blanc Glacé

Mousse de marrons mérengué, gelée d'orange et glace vanille marbrée,
légèrement parfumé au whisky | 16.-

Coupe Melba des bois

Glace vanille, baies des bois et crème chantilly | 10.-

Tourniquet

Glace aux herbes des Alpes arrosé de Génépi | 7.-

HÔTEL DE MOIRY GRIMENTZ

+41 27 475 11 44

Col de Torrent

Terrine du braconnier
Civet de chamois
Douceur automnale de châtaigne

Tsirouc

Velouté de courge au foie gras
Emincé de chamois aux morilles et au potimarron
Délice au miel et aux noix

Nava

Toast aux chanterelles
Médaille de cerf au foie gras automnal et Sauce aux Géraniums
Tiramisu à la mûre

Biolec

(Menu de dégustation)
Marmotte ou Foie gras automnal
« Tataki de cerf et son croustillant à la pistache
Escalopine de chevreuil au pastis et chips de topinambour
Parfait glacé au Génépi

Tous les plats et menus de chasse sont accompagnés de pâtes /ou Spätzli faits maison, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons, poires ou pommes, pruneaux et raisins

Dégustation des menus selon les arrivées du gibier

RESTAURANT DE L'ESPACE WEISSHORN ZINAL

+41 27 476 20 66

**Brisolée à l'Espace Weisshorn
Dégustation de vin suivi d'un buffet de brisolée**

10 octobre

Découverte des vins de la Maison Gilliard

Adulte 58.- /Enfant 25.-

17 octobre

Dégustation des vins de Les Fils de Charles Favre

Adulte 58.- /Enfant 25.-

RESTAURANT DE L'HÔTEL WEISSHORN ST-LUC

+41 27 475 11 06

Entrée

Soupe ou Salade

Plat

Médailon de chevreuil

Sauce Grand-Veneur

Garniture chasse et spätzli maison

Dessert

Au choix à la carte

45.-

38.- sans dessert

GÎTE DU PRILET ST-LUC

+41 27 475 11 55

Brisolée royale

Brisolée sous forme de buffet, tous les dimanches du 21 septembre au 26 octobre,
au restaurant Le Prilet.

49.-

RESTAURANT DU BEAUSITE ST-LUC

+41 27 475 15 86

Amuse-bouche

Tartare de chasse
crèmeux au fromage corsé du Val d'Anniviers

Pâté en croûte de gibier

gelée au gruë de cacao, mayonnaise aux bourgeons de sapin. Jus infusé Terre-
Mère Pachamama

Pâtes fraîches maison

Cannelloni à la purée de persil farci au gibier, bouillon au thé vert Genmaicha,
cacahuètes torréfiées, mélange de champignons snackés

Fraîcheur d'automne

Entrecôte de cerf

jus de gibier au gin et gingembre, garniture automnale et spätzlis aux herbes
maison

La figue

Confit de figues légèrement acidulé au balsamique de modène, biscuit moelleux à
l'amande, mousse à la figue, gelée à l'amande concassée

RESTAURANT DE LA CABANE ILLHORN CHANDOLIN

+41 27 475 11 11

Entrée

Tataki de cerf d'Anniviers,
toast et garnitures de chasse

Plat

Civet de cerf d'Anniviers mijoté,
spätzlis et légumes de saison

Dessert

Mont-Blanc façon Illhorn
(meringue, vermicelles et glace à la châtaigne)

Nuitée

Après le repas, profitez d'une nuit en cabane dans un dortoir
réservé pour votre groupe ou couple – pas de partage avec d'autres
convives – et d'un petit-déjeuner

100.-

Brisolée royale

Tous les week-ends d'octobre (vendredi, samedi et dimanche)