



VICTORIA  
*Retreat & Spa*

V E R C O R I N

# MENU

# Ê-Senses Remedies

MASSAGES - COSMETICS - FOOD

## Concept

Ê-Senses Remedies s'appuie sur l'hexagramme de naissance référant à un Élément correspondant et propose ainsi un accompagnement personnalisé : produits cosmétiques, alimentation, massages, mouvement du corps...



TERRE

6 Jan - 18 Fév

---



TONNERRE

19 Fév - 8 Avr

---



FEU

9 Avr - 20 Mai

---



LAC

21 Mai - 6 Juillet

---



CIEL

7 Juillet - 22 Août

---



VENT

23 Août - 7 Oct

---



EAU

8 Oct - 21 Nov

---



MONTAGNE

22 Nov - 5 Jan









---

# Ê-Senses Remedies

MASSAGES - COSMETICS - FOOD

## Alimentation



-  Tiède avec des saveurs douces
-  Rafraichissante avec une saveur amère et fibreuse
-  Froide ou chaude, saveur rafraichissante et amère
-  Tiède, saveur douce et aigre
-  Froide et crue, saveur fibreuse
-  Epicée, saveur chaude et croquante
-  Chaude et saveur salée
-  Tiède et saveur douce

# Entrées froides

Salade verte à l'huile de noisettes  
*Green salad with hazelnut oil*



8.-

Truite fumée au sapin, aigrette, pickles de fenouil, croustillant de pain noir et cerfeuil musqué  
*Smoked trout with fir tree, egret, fennel pickles, crispy black bread and musk chervil*



21.-

Tataki de boeuf d'Hérens, vierge de légumes acidulée, soja fumé, gingembre et piment doux  
*Herens beef tataki, sour vegetable virgin, smoked soy, ginger and sweet pepper*



22.-

Carpaccio de cerf, pesto d'herbes fraîches, ail des ours et tomme d'Alpage  
*Deer carpaccio, fresh herb pesto, wild garlic and alpine pastures*



24.-

# Entrées chaudes

Oeuf Ozen, mousseline de belle de Fontenay, vacherin, poitrine & crumble de lard fumé  
*Ozen egg, Fontenay muslin, Vacherin, smoked bacon crumble*



23.-

Cappuccino de légumes de saison, noisettes torréfiées et poivre noir  
*Cappuccino of seasonal vegetables, roasted hazelnuts and black pepper*



19.-

Gyosa de crevettes nobashi, jus miso, gingembre, citronnelle et lime kaffir  
*Gyosa of nobashi shrimp, miso juice, ginger, lemongrass and kaffir lime*



24.-

Foie gras poêlé, chutney au vin du Valais, topinambours, salade d'herbes fraîches et noix de cajou  
*Pan-fried foie gras, Valais wine chutney, Jerusalem artichokes, fresh herb salad and cashew nuts*



28.-

# Plats

Curry-vert de légumes, riz basmati, gingembre et citronnelle  
*Curry-green vegetables, basmati rice, ginger and citronella*



29.-

Curry-vert de gambas label ASC, riz basmati, gingembre et citronnelle  
*Curry-green gambas label ASC, basmati rice, ginger and citronella*



38.-

Cabillaud rôti au beurre noisette, légumes croquants et lime kaffir  
*Roasted cod with hazelnut butter, crisp vegetables and kaffir lime*



41.-

Cuisse de volaille confite à basse température, aux morilles et légumes de saison  
*Candied poultry leg at low temperature, with morels and seasonal vegetables*



42.-

Joue de porc confite à la bière Sierrvoise noire, oignons grelots caramélisés,  
myrtilles sauvages et pommes bouchons  
*Pork cheek confit with black Sierrvoise beer, caramelized baby onions, wild blueberries and capped apples*



38.-

Navarin d'agneau mariné au romarin, légumes du moment, abricots, cumin des prés et coriandre  
*Navarin of lamb marinated in rosemary, vegetables of the moment, apricots, cumin of the meadows and coriander*



38.-

Magret de cannette Suisse grillée, orange de montagne et basilic, chicons braisés  
au miel du village et poivre Timut  
*Grilled Swiss duck breast, mountain orange and basil, chicory embers with village honey and Timut pepper*



42.-

Entrecôte maturée, aligot de pomme de terre, beurre de serpolet, échalotes confites,  
*Entrecote matured, potato aligot, wild thyme butter, candied shallots*

44.-

# Incontournables

Fondue Nature au fromage d'alpage de Dédé à Lens  
*Fondue Dede Alpine Cheese Nature*

25.-

Fondue aux morilles  
*Fondue with morels*

38.-

## Desserts

Déclinaison de fromages du moment <i>Declination of cheeses of the moment</i>	15.-
Pommes caramélisées, vanille bourbon, crumble d'amandes et cannelle <i>Caramelized apples, vanilla bourbon, almond crumble and cinnamon</i>	14.-
Pavlova renversée, myrtilles & croustillant de meringue <i>Reverse Pavlova, blueberry, meringue</i>	14.-
Chocolat 70%, caramel de beurre salé et cacahuètes <i>Chocolate 70%, salted butter caramel and peanuts</i>	15.-
Sunday caramel et brownie chocolat-noisettes <i>Sunday caramel and chocolate-hazelnut brownie</i>	15.-
Le „Valaisan“ : 2 boules sorbet abricot + 2cl d'Abricotine <i>The „Valaisan“: 2 balls of apricot sorbet + 2cl of apricot</i>	15.-
Le „Williamine“ : 2 boules sorbet poire + 2cl de Williamine <i>The „Williamine“: 2 balls pear sorbet + 2cl Williamine</i>	15.-
Boule de glace ou sorbet de fabrication artisanale <i>Ice Cream or sorbet</i>	4.50

## Evénements

Vercorin offre un magnifique cadre en toutes saisons pour vos évènements  
autant privés que professionnels

Demander nous un devis sur mesure, nous serons ravis de vous accueillir

# Philosophie

*„On dit qu'il faut prendre son mal en patience  
et si  
l'on prenait notre bien en urgence ?“*

## Partenaires & Provenances

Salaisons Vissoie Maison Zufferey

Salaisons Chalais Maison Brunin Viande Suisse

Tomme Domaine du vieux Chêne

Fondue d'Alpage Dédé à Lens

Truites élevage Suisse alimenté par une source sans OGM ni farines...

Volailles region Alpstein nourries aux grains en plein air...

Agneau de lait des Pyrénées IGP 45 jours au lait

Cabillaud MSC pêche sauvage dans le respect des quotas

Infusions personnalisées par Isabelle Main



Rue Centrale 5, 3967 Vercorin | T. +41 (0)27 565 90 13  
info@victoria-vercorin.com | www.victoria-vercorin.com