

Menu de Saint-Sylvestre

Variation gourmande de la terre et de la mer

*Gourmet variation of land and sea
Gourmet-Variante von Land und Meer*

~ ~ ~ ~ ~

Velouté de panais accompagné de lamelles de canard fumé

*Parsnip soup with slices of smoked duck
Pastinakensuppe mit geräucherten Entenscheiben*

~ ~ ~ ~ ~

Cassolette de Noix de Saint – Jacques gratinées

Gratinated Scallop Cassolette / Gratinierte Jakobsmuschel-Cassolette

~ ~ ~ ~ ~

Entrecôte de veau de Veysonnaz , sauce Régence Pomme–de–terre dauphine et sa farandole de légumes

*Veysonnaz veal entrecote chef's secret sauce, Potato dauphine and its farandole of vegetables
Veysonnaz-Kalbssteak, Geheimsauce des Küchenchefs, Kartoffel-Dauphine und Farandole aus Gemüse*

~ ~ ~ ~ ~

Trilogie de fromage sur sa doucette aux noix Käsetrilogie auf Walnussalat / Trilogy of cheese on a walnut salad

~ ~ ~ ~ ~

Parfait glacé maison à la mandarine

Homemade tangerine iced parfait / Hausgemachtes Mandarinen-Eisparfait

Menu sans fromages CHF 89.- p.p.
Menu *complet* CHF 96.- p.p.

Pour 2024, nos meilleurs Vœux de Bonheur vous accompagnent !

Restaurant La TERRASSE à Veysonnaz - RÉSERVATION au N° de téléphone ++41 27 207 27 89
Info sur : www.resto-laterrasse.ch