



# RESTAURANT LA TERRASSE

Route de Magrappé 12 – 1993 Veysonnaz

## MENU DE NOËL

Terrine de foie gras fait maison et la touche sucrée du chef

*Homemade foie gras terrine and the chef's sweet touch*  
*Hausgemachte Gänseleberterrine und die süße Note des Küchenchefs*

\* \* \* \* \*

Crème de courge et julienne de viande séchée du Valais

*Pumpkin cream and julienne of dried meat from Valais*  
*Kürbiscreme und Julienne vom Walliser Trockenfleisch*

\* \* \* \* \*

Suprême de chapon aux mandarines  
Pommes-de-terre grenaille & variation de légumes

*Capon supreme with tangerines*  
*New potatoes & vegetable variation*

*Kapaun Supreme mit Mandarinen*  
*Neue Kartoffeln und Gemüsevariation*

\* \* \* \* \*

Pavlova garnie d'ananas avec boule de sorbet mangue

*Pavlova topped with pineapple with a scoop of mango sorbet*  
*Pavlova mit Ananas und einer Kugel Mangosorbet*

Fr. 68.- par personne



Pour votre réservation : Tél. 027 / 207 27 89

Et pour de plus amples informations [www.resto-laterrasse.ch](http://www.resto-laterrasse.ch)