

MENUS DE NOËL

📍 VALDANNIVIERS.CH



NOËL



CHANDOLIN BOUTIQUE HOTEL

SUGGESTION DE NOËL

Du jeudi 21 décembre au lundi 25 décembre 2023

Entrée

Pâté en croûte, foie gras, noisettes, condiments moutarde de Bénichon

CHF 24.-

Plat

Dinde farcie aux champignons, rutabaga, jus léger au raifort

CHF 46.-

Dessert

Bûche de Noël au chocolat blanc, panais, pistache

CHF 16.-

Menu 3 plats

CHF 78.-

+41 (0)27 564 44 44

MENUS DE NOËL

[+ VALDANNIVIERS.CH](https://www.valdanniviers.ch)



NOËL



LE BEAUSITE

MENU DE NOËL

Mise en bouche au foie gras

Saint-jacques rôties, sauce au corail, tuile de cerfeuil et cerfeuil en texture

Volaille pâtes noires de la gruyère à la truffe, cuisse farcies et confites, panais à la vanille, panisses et condiment châtaigne

Pré dessert surprise

Bûche de Noël chocolat blanc, kumquats et kaki

Hors boissons

CHF 68.-

Accords mets et vins

CHF 24.-

+41 (0)27 475 15 86

MENUS DE NOËL

[+ VALDANNIVIERS.CH](https://www.valdanniviers.ch)



NOËL



CRISTAL

MENU DE NOËL

Entrée

Cassolette de noix de Saint-Jacques, petits légumes et champignons, moutarde à l'ancienne

Plat

Suprême de volaille des 3 lacs, crème de morilles, tatamis de pomme de terre, petits légumes

Dessert

Omelette Norvégienne abricot-vanille

Menu complet

CHF 65.-

Menu enfant

CHF 38.-

ALPINA

MENU DE NOËL

Entrée

Amuse-bouche oeuf mollet à l'espuma de truffe

Plat

Marbré de foie gras parfumé au pain d'épice et vin chaud

L'huître meunière aux copeaux de bottarga et à la mayonnaise iodée

Ballotine de Chapon farci, sauce morilles, mousseline de pommes de terre à la cardamome verte et légumes d'hiver

Dessert

Entremet à la fève de tonka, coeur de fruits rouges

Menu complet

CHF 85.-

MENUS DE NOËL

[+ VALDANNIVIERS.CH](https://www.valdanniviers.ch)



NOËL



LA FERME

MENU DE NOËL

Entrée

Tartare de dorade et St.Jacques aux fruits de la passion

Plat

Roulade de dinde farcie, sauce au Porto, gratin de pommes de terre et courge,
légumes du moment

Dessert

Bûche de Noël

Menu complet

CHF 60.-

LE CHOLAÏC

MENU DE NOËL

Entrée

Mise en bouche du moment

Tartare de saumon au citron vert et aneth son lit d'avocat et mangue

Plat

Carré de porc de Tarampon "façon Rossini" son émulsion périgourdine ses saveurs d'hiver

Dessert

Toupille du "Père Noël" aux senteurs poire et chocolat

Menu complet

CHF 68.-