

MENUS DE NOËL

[+ VALDANNIVIERS.CH](https://www.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 cardamone 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.-