

Val d'Anniviers

GRIMENTZ

MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

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



NEW YEAR



BECS-DE-BOSSON

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Mise en bouche

Foie gras au Cognac en basse température, confiture à l'orange et toast de pain d'épices

Saint Jacques, fenouils et poireaux, sauce aux bardes

Risotto Venere à la truffe et taratre de homard

Filet de boeuf Rossini, sauce aux morilles et légumes d'hiver

Chariot de fromages

Dôme chocolat à l'orange

CHF 105.-

UNIQUEMENT SUR RESERVATION

+41 (0)27 475 19 79

FLOCONS DE NEIGE

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

AMUSE BOUCHE

L'oeuf toqué, jaune confit à l'huile d'olive au thym, émulsion au bleu
Le gravlax de boeuf et caviar, beurre d'algues et espuma au gingembre

Le ceviche de noix de Saint-Jacques escorté de sa langoustine légèrement saisie,
espuma de coco et cigare à la crème de céleri

Le foie gras de canard, mi-cuit en robe de pomme d'amour, brioche épicée, cru-
mble à la fève de tonka et sorbet au cassis noir

Le filet de bar juste saisi, à la moutarde et kiwi, nuage de pomme de terre au
pastis

Le filet de canette Wellington lard de colonnata, cocktail de trompettes de la
mort et jus corsé au vieux porto

Dôme de mousse au chocolat blanc et poire williams, rafraichi d'un sorbet au
rhum

Mignardises

MENU COMPLET 7 EXPERIENCES CHF 128.-

MENU 5 EXPERIENCES CHF 112.-

CRISTAL

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Capuccino de potimarron, marron et cacao

Tartare de veau et huitre, herbes fraîches et gingembre, crème de moutarde montée, tuile de pain et points de piquillos

Noix de St Jacques snackée sur risotto de céleri crémeux, caviar de hareng fumé

Filet de boeuf en basse température, petits légumes glacés, sauce morilles et espuma de pomme de terre croustillante

Bar rôti et embeurrée de bulots en persillade, mousseline de topinambour, éclats de noisettes torréfiées, huile verte

Boule de chocolat au lait, coeur de vanille et fruits rouges, basilic, balsamique et piment d'Espelette

CHF 118.-