

MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

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



NEW YEAR



LA FERME

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Amuse bouche pour éveiller les sens

Brochette de gambas à la provençale sur le lit de poireaux

Une pousse rafraîchissante entre la mer et la terre

Médaille de boeuf, sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes, légumes

La douceur de l'adieu à l'année 2023

CHF 90.-

LA TZOUCDANA

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Butternut rôti au chèvre

Fondue Anniviarde des salaisons d'Anniviers

Omelette norvégienne flambée au grand marnier

SUR RESERVATION

CHF 78.-

LE CHOLAÏC

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Apéritif de bienvenue

Mise en bouche

Tatin de foie gras aux pommes et pain d'épices

Risotto de langoustine sa bisque aromatisée à l'ail et fines herbes

Granité au citron vert parfumée au Gin Weisshorn

Ballotine de lapin et lièvre à la moutarde ancienne croustillant de polenta et ses légumes d'hiver

Nougat glacé aux mandarines son coulis au miel d'Anniviers

Coupe de l'an nouveau

RESERVATION BIENVENUE

CHF 130.-

PENSION DE LA POSTE

MENU DE NOUVEL AN

Apéritif et petits feuilletés

Amuse-bouche

Foie gras marbré de poudre végétale, chutney figues et échalotes

Suprême de caille au miel soja, gimichi maison et chips de riz noir

Granité pomme chartreuse

Mignon de veau en basse température et ses morilles

Pressé de pomme de terre parfumé au piment d'Espelette

Mousseline de carottes

Pavlova vanille agrumes

CHF 105.-