

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

\*\*\*\*\*

Médailon 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.-**