

Val d'Anniviers

CHANDOLIN

MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

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



NEW YEAR



CHANDOLIN BOUTIQUE HOTEL

MENU DU NOUVEL AN

Coupe de mousseux

Bouchée de foie gras à la truffe

Féra fumée, miso au yuzu, caviar suisse

Oeuf fermier, topinambour, épinard, spaghetti croquant

Piegon basse température, chou-vert, panais, ail noir, jus de pigeon

Espuma de vacherin fribourgeois, abricot confit abricotine

Sorbet kiwi cardamome, espuma génépi

Chocolat blanc, vanille, poire

Mignardise

CHF 225.-

Accord mets et vins CHF 68.-

CHANDOLIN BOUTIQUE HOTEL

MENU VEGETARIEN DU NOUVEL AN

Coupe de mousseux

Bouchée végétale à la truffe

Céleri confit fumé, miso au yuzu, caviar suisse

Oeuf fermier, topinambour, épinard, spaghetti croquant

Tofu croustillant à l'ail noir, chou-vert, panais, jus de légumes à l'ail noir

Espuma de vacherin fribourgeois, abricot confit abricotine

Sorbet kiwi cardamome, espuma génépi

Chocolat blanc, vanille, poire

Mignardise

CHF 205.-

Accord mets et vins CHF 68.-

LE CHALET

REPAS AUX CHOIX DU NOUVEL AN

Fondue Anniviarde
CHF 40.- par personne

Fondue au fromage
CHF 26.- par personne

Pizzas
Prix selon la carte

Val d'Anniviers

GRIMENTZ

MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

[+ VALDANNIVIERS.CH](https://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 Jacque 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, cœur de vanille et fruits rouges, basilic, balsamique et
piment d'Espelette

CHF 118.-

MOIRY

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Le suprême de chevreuil de Morasse en dégustation

Bisque de homard des rivages Normands

Ballet de saveur avec la caille dorée au miel
et le fondant de williams

Pommes dauphines croustillantes

Eclats de légumes colorés

Douceur hivernale passionnée au fruit défendu et coco

CHF 104.-

Val d'Anniviers

SAINT-LUC

MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

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



NEW YEAR



LE BEAUSITE

MENU DU NOUVEL AN

Mise en bouche au foie gras

Langoustine, tartare de celeri à l'aneth, saladin de radis aux noix

Bar snacké, crémeux d'hélianthis, ravioles de cresson et huître, servies avec sauce champagne

Trou valaisan avec espuma génépi

Boeuf wellington, brocolis et salsifis braisées, jus à la truffe

Pré dessert surprise

Pavlova mangue, mousse pralinée noisette et menthe

Hors boissons

CHF 112.-

Accords mets et vins

CHF 32.-

LA POSTE

MENU DU NOUVEL AN

Amuse bouche

Saumon mariné gravlax, betteraves et oignons confits

Duo de magret fumé et foie gras, pickles et confiture de figues

Pièce de veau rôti basse température

Entremet surprise spécial nouvel an

Coupe de crémant rosé

Sur réservation

CHF 100.-

LA BRASSERIE DU CERVIN

MENU DU REVEILLON

Mille-feuille de saumon cru et fumé à l'aneth et crème acidulée

Foie gras poêlé, lentilles et ail confit, chutney pomme-gingembre

Filet mignon en croûte de noisettes, gremolatta, courge butternut et cresson

Mandarine rôtie aux épices, pain perdu de Panettone

CHF 75.-

POUR LES ENFANTS

Comme les grands (sans le foie gras)

CHF 45.-

Nuggets de poulet, frites maison et salade mêlée

CHF 25.-

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.-