

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

\*\*\*\*\*

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.-**