

MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

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



NEW YEAR



# Mélèze

## MENU DU NOUVEL AN

### AMUSE BOUCHE

Saint Jacques snackée, guanciaie croquant, purée de topinambourg

### ANTIPASTO

Foie gras, pain d'épice

### PRIMO

Risotto à la bisque, crudo de langoustine,  
caviar citron

### SECONDO

Wellington de boeuf, légumes de saison et son jus

### DOLCE

Pandoro e zabajone

**CHF 110.-**

+41 (0)27 475 12 87

# Les Becs de Bossons

## MENU DU NOUVEL AN

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Tartare de St-Jacques et son caviar d'esturgeon

\*\*\*\*\*

Linguine à la crème de safran et son demi-homard grillé

\*\*\*\*\*

Filet de boeuf Wellington, écrasé de pommes de terre  
à l'huile de truffes et légumes d'hiver

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages

\*\*\*\*\*

Bûche au chocolat et sapin

**CHF 110.-**

**Uniquement sur réservation**

+41 (0)27 475 19 79

# Da Claudio

## MENU DU NOUVEL AN

Coupe de bienvenue

\*\*\*\*

Amuse-bouche

Panna cotta rose aux crustacés

\*\*\*\*

Tartare de saumon, avocat et mangue

\*\*\*\*

Mille-feuilles d'aubergine alla parmigiana

\*\*\*\*

Ravioli à la burrata des Pouilles

\*\*\*\*

Tagliata de filet de bœuf sauce poivre rose

Galettes de pomme de terre et petits légumes

\*\*\*\*

Délice glacé à la framboise

**CHF 105.-**

+41 (0)79 338 70 89

# Flocons de neige - La brasserie

## MENU DU NOUVEL AN 1

Tartare de filet de bar à la vodka et citron

\*\*\*\*

Salade mixte

\*\*\*\*

Fondue Anniviarde boeuf suisse assaisonnée par nos soins, aux herbes de nos montagnes, trio de sauces et frites fraîches maison

\*\*\*\*

Sorbet à la poire arrosé de williamine

**CHF 69.-**

## MENU DU NOUVEL AN 2

Tartare de filet de bar à la vodka et citron vert

\*\*\*\*

Foie gras de canard mit-cuit, brioche et salade verte

\*\*\*\*

L'entrecôte de boeuf suisse "Flocons de Neige"  
beurre maison du Chef, légumes et frites fraîches maison

\*\*\*\*

Moelleux au chocolat et glace straciatella

**CHF 89.-**

**Sur réservation**

+41 (0)27 475 15 15

# Flocons de neige - La table d'André

## MENU DU NOUVEL AN

Churros n'Rolls

Churros au parmesan et mousseau raifort

\*\*\*\*

L'omniprésent cromesquis de panais

jus de rôti clair parfumé à la livèche

\*\*\*\*

L'éternel rubis de foie gras mi-cuit au poivre de Sichuan et cacao  
voile de litchi, crumble à la fève de tonka et fleur de sel, glace au vin jaune du Jura

\*\*\*\*

L'harmonie d'un ceviche de noix de Saint-Jacques et caviar de Frutigen

marbré de poireaux en vinaigrette d'agrumes, pique à la vanille de Madagascar,

huile d'olive et perles de yuzu

\*\*\*\*

La délicatesse du Turbot du Groenland poché

purée de topinambour à la truffe d'hiver et émulsion au vin du glacier

\*\*\*\*

Le séducteur filet de pigeon Royal en croûte

cocktail de morilles et jus corsé au vieux Porto

\*\*\*\*

La symbiose de poire et bière des deux bords

poire poché, sablé aux amandes, compotée d'hazy pale ale et sorbet de bière d'Abbaye

\*\*\*\*

La gourmandise des truffes et rochers

**CHF 138.-**