

MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

📍 VALDANNIVIERS.CH



NEW YEAR



Mélèze

MENU Du NOUVEL AN

AMUSE BOUCHE

Saint Jacques snackée, guanciale 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.-

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.-

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 stracciatella

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 becs

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

La gourmandise des truffes et rochers

CHF 138.-

+41 (0)27 475 15 15

Le Templum

MENU DU NOUVEL AN

Apéritif de bienvenue

Assiette d'huitres, saumon fumé, pastel aux crabes

Mix de salades

Filet de boeuf en sauce aux myrtilles,
petits fours de ricotta aux arômes du pesto, marrons glacés fondants,
légumes croquants et pommes de terre rissolées aux fines herbes de provence

Trio de délices : Tiramisu du chef,
baba envoûtant du Vésuve et panettone parfumé au limoncello

Sur réservation

CHF 85.-