

MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

+ VALDANNIVIERS.CH



NEW YEAR



Le Cholaïc

MENU DU NOUVEL AN 1

Mise en bouche

Tatin de foie gras au Calvalais

Dos de saumon de Lostallos, sa bisque aux piments

Médaille de veau poêlé, son jus aux chanterelles noires

Pommes de terre aux légumes

Douceur du confiseur

CHF 85.-

MENU DU NOUVEL AN 2

Mise en bouche

Bagels de saumon fumé, guacamole d'avocat

Fondue Anniviarde aux 4 viandes (Bœuf-Porc-Volaille-Chasse)

Sauces à choix & pommes frites

Douceur du confiseur

CHF 62.-

(Entrée salade mêlée CHF 52.-)

+41 (0)27 475 12 19

Hôtel Europe

MENU DU Nouvel AN

Mini brioche farcie au foie gras, sauce fromage aux truffes

Cassolette de coquilles Saint-Jacques, aux agrumes et gingembre

Ravioli à la burrata, crème potimarron et Amaretti

Filet de Bœuf aux morilles, gratin dauphinois, macédoine de légumes

Dôme aux fruits rouges

CHF 100.-

Hôtel le Besso

MENU DU NOUVEL AN

Amuse-bouche

Saint-Jacques snackées,
petits pois, Guanciale croquant et citron

Terrine de foie gras,
pain d'épices, pruneaux et noisettes

Pintade rôtie au beurre aux herbes,
mousseline de pommes de terre violettes et petits légumes laqués au beurre
sauce périgueux

Surprise du chef pâtissier Maël

CHF 100.-

La Pension de la Poste

MENU DU NOUVEL AN

Apéritif et gougères au fromage

Macaron au foie gras de canard

Tartare de saumon Red Sockey

Gaufre à la courge musquée et crémeux d'estragon

St Jacques rôties agrémentées de caviar et gnocchi de seigle

Cœur de filet de bœuf et réduction de pinot noir

Pommes duchesse maison, courge rôtie au miel d'Anniviers

Granité de cidre et Granny Smith en brunoise

Ananas rôti au poivre de Guinée

vieux rhum et sablé breton

CHF 120.-