

Val  
d'Anniviers

SAINT-LUC & CHANDOLIN

MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

📍 [VALDANNIVIERS.CH](http://VALDANNIVIERS.CH)



NEW YEAR



# Chandolin Boutique Hotel

## MENU DU NOUVEL AN

Petites bouchées

Foie gras - Tartelette sarrasin au fromage - Patate douce

\*\*\*\*

Oeuf parfait, topinambour, noisettes, truffe noir

\*\*\*\*

Pavé de truite blanche, bergamote, amandes et caviar

\*\*\*\*

Pigeon basse température, panais, jeunes pousses, jus de pigeon

\*\*\*\*

Malakoff d'Anniviers, confiture d'abricots

\*\*\*\*

Pommes confites, Baileys, biscuit gavotte, sorbet pomme bourbon

\*\*\*\*

Crèmeux chocolat génépi, crumble cacao,  
espuma cacao, sorbet génépi

**CHF 230.-**

**Accords mets et vins**

**CHF 78.-**

# Le Beausite

## MENU DU NOUVEL AN

Mise en bouche autour du saumon

\*\*\*\*

Saint-jacques snackées, caviar et sauce au champagne,  
déclinaison de panais, tuile à la noisette

\*\*\*\*

Turbot en croûte de coriandre, tartare d'algues fraîches au combava,  
bouillon dashi aux graines de sésames

\*\*\*\*

Trou à la chartreuse verte

\*\*\*\*

Boeuf Wellington, mille et une couleurs de choux,  
jus de boeuf à la truffe

\*\*\*\*

Pré dessert surprise

\*\*\*\*

Paris - St-Luc

### **Hors boissons**

CHF 100.-

### **Accords mets et vins**

CHF 32.-

+41 (0)27 475 15 86

# LA BRASSERIE DU CERVIN

## MENU DU Nouvel AN

Surprise du Chef  
À base de foie gras

\*\*\*\*

Gravlax de saumon aux baies roses et citron vert  
Pickles de betterave chiogga, mesclun

\*\*\*\*

Fondue Anniviarde  
Frites fraîches, bouillon et sauces maison

\*\*\*\*

Pavlova  
Fruits rouges

**Repas dans la grande salle historique dès 19h30  
sur réservation**

# Hotel Weisshorn

## MENU DU NOUVEL AN 31 DÉCEMBRE 2024

Ceviche croquant aux saveurs exotiques

\*\*\*\*

Essence de bœuf, brunoise des légumes

\*\*\*\*

Filet de thon grillé et ses légumes au wok, mousse au wasabi

\*\*\*\*

Sorbet à la pêche et Champagne

\*\*\*\*

Filet de veau accompagné d'une purée de pommes de terre violette, de son jus au raifort et légumes glacés

\*\*\*\*

Entremet Chocolat Framboise

**CHF 119.-**

# Hotel Weisshorn

## MENU DU NOUVEL AN 01 JANVIER 2024

Crème de coco, chili et poulet fine

\*\*\*\*

Salade de lentilles beluga, noisette, salsa mango et salade frisé

\*\*\*\*

Filet de turbo poêle, purées de choux fleur, beurre rouge

\*\*\*\*

Sorbet Orang e-Campari

\*\*\*\*

Filets mignons de bœuf, purée de panais, Schupfnudeln et sa sauce au persil

\*\*\*\*

Merveilleux Chocolat noir

**CHF 119.-**

# Le Prilet

## MENU DU NOUVEL AN

Amuse bouche

\*\*\*\*

Foie gras mi-cuit au porto, madeleine au piment d'espelette et miel,  
chutney oignons et abricots du Valais

ou

Mozaique de poireaux, julienne de légumes et son bouillon parfumé

\*\*\*\*

Epaule d'agneau confite 7h et son jus de cuisson corse,  
écrasé de vitelottes aux noisettes, petits légumes croquants

ou

Curry vert de noix de St-Jacques, crevettes en cassolette,  
risotto aux pointes d'asperges

\*\*\*\*

Sorbet Orang e-Campari

\*\*\*\*

Pavlova pistache aux fruits des bois et praliné

**Menu adulte CHF 89.-**

**Menu enfant CHF 41.-**

+41 (0)27 475 11 55