

Val
d'Anniviers

SAINT-LUC & CHANDOLIN

MENUS DE NOËL

 VALDANNIVIERS.CH



NOËL



Chandolin Boutique Hotel

MENU DE NOËL

Pâté en croûte au canard, galce à la moutarde de bénichon

CHF 28.-

Roulé de dinde farcie au marrons, épinards, carottes et pommes de terre

Jus de volaille au marron

CHF 48.-

Bûche de Noël au chocolat, vanille, gruë de cacao

CHF 18.-

Menus 3 plats

CHF 88.-

+41 (0)27 564 44 44

LE BEAUSITE

MENU DE NOËL

Mise en bouche autour du saumon

Tataki de dorade coryphène aux épices, duo de cozrge potimarron et butternut,
condiment à l'orange sanguine

Volaille « La patte noire de Gruyère »,
cuisse farcie au homard et sa bisque maison,
pommes dauphines à l'estragon, déclinaison de betteraves

Pré dessert surprise

Bûche de Noël au chocolat noir, vanille,
mangue et fruit de la passion

Hors boissons

CHF 70.-

Accords mets et vins

CHF 24.-

+41 (0)27 475 15 86

Hotel Weisshorn

MENU DE NOËL 24.12.2024

Crème de topinambours

Tartare au saumon, aneth et concombre

Filet de bœuf "Natura", Spaetzli aux betteraves rouges et panais glacé

Mille feuille Praliné et Citron

CHF 75.-

MENU DE NOËL 25.12.2024

Cappuccino de pommes de terre et vodka

Salade de mâche, grenade et fromage de chèvre mariné

Filet d'agneau, risotto verte, légumes hivernaux, jus au porto

Boule de Noël Noix de coco, Fruit de la passion

CHF 75.-

+41 (0)27 475 11 06

La brasserie du Cervin

MENU DE NOËL

Foie gras de canard

Pain d'épices, chutney échalotte-raisin, poire pochée, mesclun

Ballotines de volaille lardées, farce aux marrons

Mousseline de pommes de terre, légumes de saison, sauce suprême au vin blanc

Bûche de Noël

Crème au beurre pralinée ou Kirsch

OPTION VÉGÉ'

Salade de doucette et tofu mariné

Poire pochée, pickles de betterave chiogga, noix, vinaigrette framboise-miel

Déclinaison de courges et légumes d'hiver

Crumble aux marrons et noisettes, sauce forestière

Bûche de Noël

Crème au beurre pralinée ou Kirsch

+41 (0)27 475 20 00