

MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

[+ VALDANNIVIERS.CH](https://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.-**



SAINT-LUC & CHANDOLIN

MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

[+ VALDANNIVIERS.CH](https://www.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.-**

+41 (0)27 564 44 44

# 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**

+41 (0)27 475 20 00

# 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.-**

+41 (0)27 475 11 06

# 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 b euf, purée de panais, Schupfnudeln et sa sauce au persil

\*\*\*\*\*

Merveilleux Chocolat noir

**CHF 119.-**



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 Lostallo, sa bisque aux piments

\*\*\*\*

Médailлон de veau poêlé, son jus aux chanterelles noires

Pommes darphin 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 mée 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, Guanciaie 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.-