

MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

+ VALDANNIVIERS.CH



NEW YEAR



Mélèze

MENU Du NOUVEL AN

AMUSE BOUCHE

Saint Jacques snackée, guanciale croquant, purée de topinambour

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.-

Val
d'Anniviers

SAINT-LUC & CHANDOLIN

MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

📍 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

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

Cassiolette 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.-