

MENUS DE SAINT-VALENTIN 2025

+ VALDANNIVIERS.CH



# BOUTIQUE HÔTEL CHANDOLIN

**+41 27 564 44 44**

Amuse-bouche

\*\*\*\*

*Au 7ème Ciel rosé - demi-sec - Gregor Kuonen - Salgesch*

\*\*\*\*

Ombre confit - betterave - champagne

*Mersault 1er cru les charmes 2014 - Buisson-Charles*

\*\*\*\*

Raviole ouverte - chou-fleur - truffe noir

\*\*\*\*

Volaille aux herbes - patate douce - herbes - jus à l'oignon

*Cuvée Constance 2022 - Domaine de la Vigne Blanche*

\*\*\*\*

Pomme verte - vanille - gingembre

*Muscat La Fiancée 2022 - La Tradition - A&D Mathier - Salgesch*

\*\*\*\*

Mignardises

**Menu de Saint-Valentin** CHF 105.-  
**Accord mets et vin** CHF 45.-

# CABANE ILLHORN CHANDOLIN

**027 475 11 11**

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Truite & légumes d'hiver

\*\*\*\*

Suprême de volaille, morilles & röstis

\*\*\*\*

Pavlova & déclinaison d'agrumes

<b>Menu de Saint-Valentin</b>	CHF 60.-
<b>Accord mets et vin</b>	CHF 85.-

# HÔTEL LE BEAUSITE ST-LUC

**+41 27 475 15 86**

Trilogie d'amuses bouches

## **Entrées**

Pâté croûte de la mer, sauce à la tisane d'lcogne

\*\*\*\*

Ravioles de céleri, parfum grenade et persil  
condiment noisette et bouillon épicé

## **Plat**

Pithivier de veau et foie gras  
Feuilles de blettes et jus corsé aux morilles

## **Dessert**

Dôme de l'amour

CHF 95.-

# Da CLAUDIO GRIMENTZ

**+41 79 338 70 89**

Coupe des amoureux

\*\*\*\*

Tartare de saumon & avocat

ou

Carpaccio de bœuf

\*\*\*\*

Risotto au prosecco & citron

\*\*\*\*

Crevettes à la poêle

Galettes de pommes de terre & légumes

ou

Piccata de veau à la célestine

Galettes de pommes de terre & légumes

\*\*\*\*

Panna cotta aux fruits rouges tièdes

CHF 65.-

# La TABLE D'ANDRÉ GRIMENTZ

**+41 27 475 15 15**

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Le gravlax de boeuf aux fines herbes, crème d'oignon  
et truffe d'hiver

\*\*\*\*

Délicate noix de Saint - Jacques  
snackée au beurre d'orange et nuage de foie gras de canard

\*\*\*\*

Le ravioli de betterave rouge et émulsion au fromage de chèvre

\*\*\*\*

Le mignon de veau cuit a basse température  
disque de semoule et morilles

\*\*\*\*

La panacotta de fromage d'Anniviers affiné  
compotée de poire à la bière artisanal et son feuilletage

\*\*\*\*

Le coeur dechocolat noir au poivre de cayenne  
fruits rouges et crème anglaise

\*\*\*\*

Mignardises

CHF 134.-

# ESPACE WEISSHORN ZINAL

**+41 27 476 20 66**

Apéritif de bienvenue

\*\*\*\*

Amuse-bouche

## **Entrée**

Ceviche, Lèche del tigre & lime  
Wakamé, dentelle de rose  
Écume aux senteurs de romance

## **Plat**

Noix de veau, sauce à la truffe  
Mille-feuille de pomme de terre & artichaut

## **Dessert**

Pomme d'Amour, cœur fruits rouges

\*\*\*\*

Mignardises

CHF 95.-

# PENSION DE LA POSTE ZINAL

**+41 27 475 11 87**

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Pressé de foie gras aux pommes rôties et poivre de Sichuan

\*\*\*\*

Bœuf Wellington  
Réduction de vin rouge  
Pomme mousseline  
Carottes glacées

\*\*\*

Pavlova mangue-ananas

CHF 75.-