

MENUS DE NOËL

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



NOËL



# CRISTAL

## MENU DE NOËL DU 24 DÉCEMBRE 2025

Finger de foie gras et magret de canard séché

Chutney de fruits rouges au porto

Tuile d'ail noir

\*\*\*\*

Coquelet au beurre

Farce aux morilles et châtaignes

Jus réguit à l'estragon

Mousseline de poriton rôti

Légumes glacés

\*\*\*\*

Douceur au marron

Notes de cassis

### **Menu complet**

CHF 63.-

### **Menu enfant**

CHF 30.-

+41 27 475 43 06

# ALPINA

## MENU DE NOËL

### **Amuse-bouche**

Coussin à la pomme de terre soufflée et mousse safran et beurre à la truffonade  
tout au long du repas

\*\*\*\*

### **Entrée**

Demie queue de langouste grillée, verso de raviole couleur jade, écume de bisque,  
gel yuzu, gel blackpearl et gel paprika

\*\*\*\*

### **Plat**

Filet de cabillaud confits à l'huile de noix, carottes trois façons, sauce iodé  
*ou*

Roulé de chapon farci, cuit à basse température, sauce morille au Calvalais,  
cylindre de pommes de terre et cardons au citron

\*\*\*\*

### **Dessert**

Bûche de Noël, génoise chocolat, parfum fève de tonka, coing et caramel

### **Menu complet**

CHF 85.-

+41 27 476 16 16

# RESTAURANT DE L'HÔTEL DE MOIRY

## MENU DE FETES

### **Velouté de courge au fois gras**

*Kürbiscremesuppe mit Gänseleber*

Pumpkin soup with fois gras

CHF 15.-

\*\*\*\*

### **Dariole de Saint-Jacques au homard snaké**

*Jakobsmuschel-Hummer-Dariole*

Scallop and lobster timbale

CHF 25.-

\*\*\*\*

### **Triade d'ici et d'ailleurs avec médaillon d'oie, tataki de bison et filet de cerf d'Anniviers, purée de patates douce, éclats de légumes oubliés**

*Triade mit Gänsemedaillon, Bison-Tataki und Hirschfilet aus Anniviers*

*Süßkartoffelpuree und Gemüse*

Triad with goose medallion, bison tataki and Anniviers deer fillet

Sweet potato purée and vegetables

\*\*\*\*

### **Douceur aux fruits de la passion et coco en mousse légère**

*Süsser Wintertraum mit Passionfrucht und Kokosnuss*

Sweet winter dream with passion fruit and coconut

### **Menu complet**

CHF 106.-

+41 27 475 11 44



SAINT-LUC & CHANDOLIN

MENUS DE NOËL

 [VALDANNIVIERS.CH](http://valdanniviers.ch)



NOËL



# CHANDOLIN BOUTIQUE HOTEL

## MENU DE NOËL

Terrine de fois gras au poivre de Jamïque,  
pain vapeur au grué de cacao, chutney passion et fenouil

\*\*\*\*

Ballotine de pintade en crépinette de chou vert, farce de châtaignes  
et de pruneaux, espuma de patates douces et truffe d'hiver

\*\*\*\*

Bûche de Noël à leur façon, clémentines et ganache noir 70%

café et mignardises

### **Menu 3 plats par personne**

CHF 96.-

### **Accords mets et vins par personne**

CHF 38.-

+41 (0)27 564 44 44

# LE BEAUSITE

## MENU DE NOËL

Mise en bouche autour de la St-Jaques

\*\*\*\*

Foie Gras mi-cuit à la Williamine  
Chutney de poires conférences & noisettes  
Brioche au beurre

\*\*\*\*

Volaille « La patte noire de Gruyère »,  
Suprême et cuisses en cromesquis  
Textures de brocoli et châtaignes

\*\*\*\*

Financier pistache, myrtilles et chocolat blanc

\*\*\*\*

Bûche de Noël aux pommes et saveurs de pain d'épices  
Ganache au chocolat au lait

### **Hors boissons**

CHF 70.-

### **Accords mets et vins**

CHF 24.-

+41 (0)27 475 15 86

# HÔTEL WEISSHORN

## MENU DE NOËL 24.12.2025

Crème de topinambours

\*\*\*\*

Tartare au saumon, aneth et concombre

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Mousse au citron et miel

CHF 80.-

## MENU DE NOËL 25.12.2025

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

\*\*\*\*

Mousse au chocolat et coulis de fruits rouges

CHF 80.-



# GRAND HOTEL BELLA TOLA

## MENU DU REVEILLON DE NOËL 24.12.2025

A l'occasion du Réveillon de Noël, le Chef vous proposera un dîner spécial,  
précédé d'une veillée conviviale au coin du feu.

Un menu en 4 plat vous sera servi.

Par personne:

CHF 130.-

Menu enfant jusqu'à 12 ans:

CHF 40.-

## MENU DU MIDI DE NOËL 25.12.2025

Le jour de Noël,

venez savourer le menu festif en 4 plats du Grand Hôtel Bella Tola.

Par personnes:

CHF 130.-

Menu enfant jusqu'à 12 ans:

CHF 40.-

# GRAND CHALET FAVRE

## MENU DU REVEILLON DE NOËL 24.12.2025

A l'occasion du Réveillon de Noël, le Chef vous proposera un diner spécial, précédé d'une veillée conviviale au coin du feu.

Un menu en 4 plat vous sera servit.

Amuse bouche

\*\*\*\*

Ravioles de boeuf

\*\*\*\*

Carpaccio de St Jacques

\*\*\*\*

Ballotine de Volaille

\*\*\*\*

Bûche de Noël

Par personne: CHF 95.-

Menu enfant jusqu'à 12 ans: CHF 49.-

## MENU DU MIDI DE NOËL 25.12.2025

Le jour de Noël, venez savourer le menu festif en 4 plats.

Par personnes: CHF 75.-

Menu enfant jusqu'à 12 ans: CHF 35.-

+41 (0)27 475 11 28