



MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

VALDANNIVIERS.CH



NEW YEAR



MÉLÈZE

MENU DU NOUVEL AN

AMUSE BOUCHE

ANTIPASTO

Foie gras poêlé compote de pomme et crumble d'oignon

PRIMO

Spaghetti bisque et tartare de crevette rouge de Mazzara del Vallo

SECONDO

Filet de bœuf au poivre vert

DOLCE

Choux au chocolat froid et chaud

CHF 110.-

+41 27 475 12 87

LES BECS DE BOSSONS

MENU DU NOUVEL AN

Amuse-bouche

Foie gras au Cognac toast de pain d'épices Maison

Fondue Becs-de-Bosson

Dôme au chocolat praliné à l'orange

CHF 79.-

POUR LES ENFANTS

Suprême de volaille accompagné de pommes frites

CHF 26.-

+41 (0)27 475 19 79

FLOCONS DE NEIGE – LA BRASSERIE

MENU DU NOUVEL AN

Amuse-bouche

Saladine de foie gras mit-cuit, chutney de pomme & brioche

Fondue Anniversaire

Moelleux au chocolat et glace stracciatella

CHF 89.-

Sur réservation

+41 27 475 15 15

FLOCONS DE NEIGE – LA TABLE D'ANDRÉ

"La couronne des Cimes"

Premier éclat

Cube de foie gras mit-cuit, croûte de caramel au poivre de Sichuan, pickles d'aïrelles & nuage chaud de brioche

Clarté d'océan

Gelée translucide d'eau de mer au combava, nacré de Saint-Jacques & huître en voile perlé, confiture froide de fenouil à la vanille & poussière de coriandre fraîche

Transparence boréale

Voile translucide de topinambours, l'or coulant de caille, écho clair de sous-bois fermentés

Murmure des eaux

Turbot doré au beurre noisette, céleri vanillé en douceur, jus réduit de mer, caviar en éclats d'ombre salée & émulsion aux agrumes brûlés

L'harmonie d'hiver

Mignon de veau basse température, jus corsé à la truffe cromesquis de ris de veau au foie gras et zeste de citron confit, purée de panais fouettée à l'huile d'olive mûr

Nébulose blanche

Cylindre soufflé de Sbrinz AOP, crème froide au miel de sapin, pickles d'oignons doux rosés & croustillant de pain de siegle, poudre de sapin des Alpes

Final lumineux

Mandarine, safran & chocolat blond

Crèmeux mandarine-safran, biscuit chiffon au miel, nuage de chocolat blond et granité de champagne-rosemary

La gourmandise des truffes et rochers

CHF 179.-

Le COUNTRY PUB

MENU DU NOUVEL AN

Salade mêlée

Fondue Anniviarde (200g de viande par personne) avec sauces maison et frites

Coupe valaisanne

Sur réservation

CHF 55.-

Pour les enfants

Mini burger ou nuggets accompagné de frites

Boule de glace

Une boisson de 2 dl

CHF 15.-

+41 27 475 14 69

RESTAURANT DE L'HÔTEL DE MOIRY

MENU DE FETES

Velouté de courge au foie gras

Kürbiscremesuppe mit Gänseleber

Pumpkin soup with foie 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

Süßkartoffelpüree 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 LA SAINT-SYLVESTRE

VALDANNIVIERS.CH



NEW YEAR



CHANDOLIN BOUTIQUE HOTEL

MENU DU NOUVEL AN

Coupe de champagne

Cardon genevois, beignet au vieux gruyère et safran,
Huître mi-cuite dans une gelée de fenouil, rème fouettée, caviar et pain de mie

noir

Œuf parfait, potiron, nuage de parmesan, morilles et bouillon réduit de légumes

Ravioli de Bœuf Wagyu, émulsion de topinambours,
anguille fumée et fromage de chèvre

Cœur saumon lostallo en deux textures, caviar, bergamote,
pain aux herbes et purée de célerie-rave

Tournedos de veau Rossini, baby-carottes en croûte de quinoa et sésame

Cannolo croustillant à la ricotta, miel de Chandolin et noix

Pomme verte en osmose, sorbet citron et piment, biscuit au lait d'amandes

Mousse chocolat blanc, pain d'épices, palet Breton et variation de framboises
Café et mignardises

Le Chandolin Boutique Hotel propose également un menu végétarien

Menu 8 plats par personne

CHF 225.-

Accord mets et vins par personne

CHF 60.-

Le BEAUSITE

MENU DU NOUVEL AN

Mise en bouche autour de la St-Jaques

Turbot vapeur aux pommes vertes
Célerisotto et ses pickles, riz soufflé au piment d'Espelette

Homard bleu de Bretagne, chiffonnade de potimarron
Bisque safranée et voile de butternut, condiment bergamote

Financier clémentine et son confit
Granité au Cointreau

Boeuf Wellington, crémeux de châtaigne et choux-fleurs braisés
Jus de Bœuf à la truffe

Kiwi en textures et amandes

Carpaccio d'ananas à la vanille
Crumble de pistache et gel de gingembre

Hors boissons

CHF 112.-

Accords mets et vins

CHF 32.-

+41 (0)27 475 15 86

Le CHALET

MENU DU NOUVEL AN 01 JANVIER 2026

Le Chalet propose une soirée Fondue Chinoise à volonté

Salade Mélée

Fondant au chocolat

Par personne:

CHF 70.-

Pour les enfants:

CHF 30.-

+41 27 565 65 40

HÔTEL WEISSHORN

MENU DU NOUVEL AN 31 DÉCEMBRE 2025

Terrine de viande séchée, salade mesclun vinaigrette de noisette

Oxtail avec un bouillon clair et des nouilles maison

Enveloppement de flétan et jambon cru, accompagné de bok choy et d'un beurre blanc citronné

Sorbet de Kalamansi

Filet mignons de veau sur son lit de choux de Milan à la crème,
pommes allumettes

Mousse au café et glace à la poire

Par personne:

CHF 120.-

+41 27 475 11 06

HÔTEL WEISSHORN

MENU DU NOUVEL AN 01 JANVIER 2026

Carpaccio aux légumes avec buratta

Crème de bettrave rouge à la vodka

Filet de perche sautés, purée de chou-fleur,
sauce au safran

Sorbet à l'orange

Filets mignons de veau, Schupfnudeln et gratin de côtes de bettes

Mi-cuit au chocolat et glace vanille

Par personne:

CHF 120.-

+41 27 475 11 06

GRAND HÔTEL BELLA TOLA

MENU DU NOUVEL AN 31 DÉCEMBRE 2025

Comme chaque année,
le Grand Hôtel Bella Tola vous ouvre ses portes pour célébrer la nouvelle année.
Un menu de Fête en 4 plats vous sera servi sur le thème:
mille et une nuit

Par personne:

CHF 205.-

Menu enfant jusqu'à 12 ans:
CHF 75.-

+41 27 475 14 44

GRAND CHALET FAVRE

MENU DU NOUVEL AN 31 JANVIER 2025

Comme chaque année,
le Grand Chalet Favre vous ouvre ses portes pour célébrer la nouvelle année.
Un menu de Fête en 4 plats vous sera servi au restaurant

Amsue bouche
Surprise du Chef Youri

Thon rouge
herbes fraîches, noix, pomme verte et algues wakamé

Foie gras en terrine
confit de figue, toast, brochette de jeunes pousses et gel de fruits rouges

Magret de Canette
Filet de canette, crème aux morilles, gratin de pommes de terre
et légumes de saison

Le Dessert
Choux à la crème patissière

Par personne:

CHF 130.-

Menu enfant jusqu'à 12 ans:
CHF 65.-

+41 (0)27 475 11 06



MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

VALDANNIVIERS.CH



NEW YEAR



Le CHOLAÏC

MENU DU NOUVEL AN

Amuse bouche

entrées

Trilogie d'Huitres et ses petits toasts : Crue au vinaigre de framboise, pochée au Fendant et kaki, gratinée au parmesan et ail des ours

ou

Marbré de fois gras aux pommes et Calvados, marmelade aux zestes d'agrumes, brunoise de pommes caramélisées et flambées

Plats principaux

Caille rôtie sur son coffre, réduction de Syrah aux aïrelles, pommes sarladaises et légumes de saison rôtis

ou

Vol-au-vent de la Mer; St Jacques, langoustines et crevettes, Beurre blanc Johannisberg déglacé à la vanille, riz blanc et petit légumes glacés

Desserts

Lune sablée et sa chantilly au Calvados, brunoise de poires pochées caramélisées, mousseline au praliné

CHF 96.-

Accord mets et vins : CHF 120.-

Menu enfant : CHF 46.-

+41 (0)27 565 31 91