

MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

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



NEW YEAR



MÉLÈZE

MENU DU NOUVEL AN

AMUSE BOUCHE

ANTIPASTO

Foie gras poêlé compote de pomme et crumble d'onion

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 Anniviarde

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'ailles & 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 croustillés 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 siècle, 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 m  lee

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

ALPINA

MENU DE NOUVEL AN

Amuse-bouche

Tartare de saumon, coulis de coco et caviar d'esturgeons

Entrée

Cube glacé de foie gras au Divico muté, sur jardin d'hiver et
crumble de pain d'épices

Huître tiède, velouté de cresson alénois à l'huile de noix
valaisannes, espuma à l'ail noir confit

Pavé de cabillaud nacré, sauce crème safranée, mousseline de patates
douce à l'huile de pépins de courge et pickles de chanterelle de Grimentz

Trou normand à la chartreuse givrée

Plat

Filet de bœuf grillé et chiffonnade de lard de Colonnata, fleur de sel
de Bex, Jus corsé à la truffe, purée de céleri et carottes travaillées

Dessert

Dessert Tendance 2026

120.- par personne

+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 LA SAINT-SYLVESTRE

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



NEW YEAR



CHANDOLIN BOUTIQUE HOTEL

MENU DU NOUVEL AN

Coupe de champagne

Amuse-bouche

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

Cœure 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

Pré-dessert

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

Dessert

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

Menu 8 plats par personne : CHF 225.-

Accord mets et vins par personne : CHF 75.-

Le Chandolin Boutique Hotel propose également un menu végétarien

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.-

LE CHALET

MENU DU NOUVEL AN 01 JANVIER 2026

Le Chalet propose une soirée Fondue Chinoïse 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 pâtissière

Par personne:
CHF 130.-

Menu enfant jusqu'à 12 ans:
CHF 65.-

+41 (0)27 475 11 06

GRAND HÔTEL DU CERVIN

MENU DU NOUVEL AN 31 JANVIER 2025

Après le grand banquet dans la salle historique du 1er étage, le Cervin vous donne rendez-vous au bar pour un verre de Prosecco offert à minuit.

Surprise de la cuisine

Gravlax de saumon, blinis & crème aux herbes maison

Fondue Anniviarde, frites fraîches & sauce maison

Bûche du nouvel an

Par personne:

CHF 85.-

+41 27 475 20 00

MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

 [VALDANNIVIERS.CH](http://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 aïelles, 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

AUBERGE ALPINA

MENU DU NOUVEL AN

Méli-mélo de viande séchée et foie gras,
Vinaigrette au miel et zestes d'oranges confits.

Navarin de lotte à la crème de safran
Julienne de carottes et poireaux.

Rôti de veau en cuisson lente, jus corsé aux morilles
Galettes de pommes de terre rösti
et tomate gratinée.

Crumble au spéculoos et chocolat noir 54%
Coulis de framboises.

CHF 90.-

+41 (0)27 475 12 24

HÔTEL LA POINTE

MENU DU NOUVEL AN

Cru-cuit de saint-jagues au beurre noisette et aux
agrumes

Le coup du milieu

Filet de Saint-Pierre, au beurre à l'orange et fève de
tonka, mousseline de légumes, butternut rôtis, écume
iodée au safran

Boeuf Rossini, écrasé de pomme de terre truffé

CHF 110.-

+41 27 475 11 64

HÔTEL EUROPE

MENU DU NOUVEL AN

Toast de bienvenue à la burrata et tomate

Crème brûlée aux bolets et au foie gras

Ravioli à l'espadon sur une bisque
Tomates cerises et tartare de crevettes roses

Filet mignon de veau basse température
Et son jus
Gratin dauphinois
Épinards en branches

Craquelin au chocolat et au praliné
glaçage caramel et orange

CHF 100.-

+41 27 475 44 04