

MENUS DE SAINT-VALENTIN 2026

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



LE BEAUSITE SAINT-LUC

+41 27 475 15 86

Amuse-bouche

Pâté en croûte de volaille de Gruyère aux cornes d'abondance
crémeux coeur d'artichaut et les petits violets

St-jacques snackées
délicatesse de panais à la noisette et sa tuile
huile de menthe poivrée

Carré de veau laqué à l'orange sanguine et épices
pommes dauphines au pain d'épice
tourte aux poireaux & épinards
choux de bruxelles

La passion avant l'action :
St-Honoré revisité à la passion

CHF 92.- Hors boissons

Accord mets et vins

CHF 32.-

CHANDOLIN BOUTIQUE HOTEL CHANDOLIN

+41 27 564 44 44

Amuse-bouche

Œuf mollet mariné à la betterave, variation autour de la betterave,

sauce mornay et noisettes

Risotto carnaroli, ceviche de sandre

Rib Eye de bœuf de Simmenthal, trévis grillée

Ile flottante à partager

CHF 110.- Hors boissons

Accord mets et vins

CHF 55.-

GRAND HÔTEL DU CERVIN SAINT-LUC

+41 27 475 20 00

Coupe de Prosecco offerte

Amuse-bouche

Croquette de veau et sauce vitello

Tarte fine à l'oignon confit et au chèvre

Ravioles de Bœuf effiloché,
bouillon de bœuf et emulsion parmesan

Déclinaison de pomme et Kiwi

CHF 75.- par personne

MENUS DE SAINT-VALENTIN 2026

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



HOTEL-RESTAURANT LE MOIRY GRIMENTZ

+41 27 475 11 44

Les milles et une saveur du Périgord

Magret de canard fumé, foie gras mi-cuit délicatement assaisonné, équilibre de textures et de finesse, pour une ouverture tout en sensualité.

Le coup du milieu Valaisan

Sorbet d'abricot du Valais, relevé d'un trait d'abricotine, fraîcheur cristalline pour éveiller le palais et préparer l'instant suivant.

Poulpe au gingembre, élégance marine

Poulpe délicatement confit puis saisi, parfumé au gingembre frais, pommes charlottes fondantes et légumes tendres de saison.

Douceur finale aux éclats de fraise et de chocolat

Alliance subtile de fraises fraîches et de chocolat fin, jeu de textures entre fondant, croquant et légèreté

CHF 79.-

HOTEL-RESTAURANT ALPINA GRIMENTZ

+41 27 476 16 16

Chateaubriand au feu de bois

*façon Rossini, fois gras et truffe
Gratin dauphinois et timbale de carottes*

CHF 61.00/pers.

Coeur ganache à la vanille

Gel mangue passion et chocolat croquant

CHF 18.00/pers.

MENUS DE SAINT-VALENTIN 2026

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



ESPACE WEISSHORN

SUR RÉSERVATION

WWW.ESPACEWEISSHORN.CH

+41 27 476 20 66

Soirée du samedi 14 février

Amuse-bouche surprise

Saumon mariné au Prosecco et betterave
Crème au Yuzu & émulsion des marées
Cœur de Domaine Brut, Domaines Rouvinez

Filet mignon de porc
Sauce au miel & moutarde
Riz basmati et poêlée forestière
Cuvée 1858 Brut, Bonvin 1858 les Domaines

Dôme chocolat noir
Mousse chocolat blanc & champagne
Cœur fruits rouges
7ème ciel, Cave Gregor Kuonen

Menu accord mets & bulles CHF 115.-

*Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande*