

NOËL 2022

ZINaL

MENUS DE NOËL

 VALDANNIVIERS.CH



PENSION DE LA POSTE

Apéritif et petits feuilletés au fromage à raclette de nos montagnes

Emulsion de homardine

Fois gras au torchon et chutney maison
Brioche au beurre

Pintade aux morilles
Frite de rösti
Racines de persil rôties

Bûche glacée au champagne rosé et cassis de notre pâtissier

CHF 75.- p.p.

+41 (0)27 475 11 87

LA POINTE

Servi du 24 au 26 décembre

Pour "titiller les papilles"

Boule de neige

Entrées

Raviolone aux champignons et escargots, jus à l'ail

CHF 19.-

Bûchette de duo de saumon au wasabi

CHF 20.-

Pithiviers de noix de Saint-Jacques, tombée de poireaux, beurre blanc safrané

CHF 24.-

Plats

Suprême de chapon "demi-deuil", sauce poulet

Semoule de fregola Sarda au jus de truffes et mini légumes du marché

CHF 36.-

Filet boeuf Wellington et son jus

Pommes Pont-Neuf, mini légumes du marché

CHF 35.-

Turbot aux agrumes et caviar de citron

Blinis de pommes de terre Vitelotte

CHF 37.-

Trou montagnard

Sorbet aux pommes du Valais, arrosé de Manzana

Dessert

Terrine aux deux chocolats, coulis d'oranges

CHF 14.-

Bûche marrons Chartreuse

CHF 15.-

Menu : amuse-bouche, entrée, plat, trou montagnard, dessert

CHF 70.-

Sur réservation

+41 (0)27 475 11 64

LE CHOLAÏC

chez Stéph & Véro

Mission

Mise en bouche

Trilogie de filet de truite du Simplon

Crème de courge au lard

Filet de boeuf Wellington

Ardoise de fromage

Douceur du Confiseur

CHF 85.- p.p.

+41 (027 475 31 91