

NOËL 2022

# st-LUC

## MENUS DE NOËL

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



# LE BEAUSITE

Servi le 24 décembre au soir et le 25 décembre à midi

Mise en bouche à la viande de chasse d'Anniviers

\*\*\*\*

Le délicat pressé de foie gras, son biscuit aux amandes  
Gel de pommes grenailles

\*\*\*\*

La finesse de l'omble façon escabèche, tartare de fenouils et  
pommes granny  
Emulsion de raifort

\*\*\*\*

Le suprême de chapon contisé aux morilles glacé au jus de vo-  
laille  
Gnocchi "maison" au pain d'épices et sa déclinaison de salsifis

\*\*\*\*

Dégustation de fromages d'Anniviers et d'ailleurs

\*\*\*\*

Bûchette aux coings, praliné aux cacahuètes  
Croustillant de feuillantine

Dès 2 pers.  
CHF 92.- p.p.

+41 (0)27 475 15 86

# HOTEL WEISSHORN

Servi le 24 décembre

Tartare au saumon, aneth et concombre

\*\*\*\*

Cappucino de pommes de terre et truffes

\*\*\*\*

Filet de boeuf "Natura", spaetzli aux betteraves rouges et panais  
glacé

\*\*\*\*

Mousse au Toblerone et sa compote de baies sauvages

CHF 75.- p.p.

+41 (0)27 475 11 06

# HOTEL WEISSHORN

Servi le 25 décembre

Salade de mâche, grenade et fromage de chèvre mariné

\*\*\*\*

Cappucino de pommes de terre et vodka

\*\*\*\*

Filet d'agneau, risotto verte, légumes hivernaux, jus au Porto

\*\*\*\*

Tiramisu aux myrtilles

CHF 75.- p.p.

+41 (0)27 475 11 06