

GRIMENTZ

MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

 VALDANNIVIERS.CH



HÔTEL - RESTAURANT

BECS DE BOSSON

Mise en bouche

Huître de Gillardeau No 3 (3 pièces)

Foie gras au Cognac en basse température
Confiture de figue et toast de pain d'épices

Risott au homard et truffe noire

Filet de boeuf Rossini
Sauce morilles et légumes d'hiver

Champagne gourmand

CHF 96.- p.p.

OU

Fondue BeCS-de-Bosson
CHF 47.- p.p

Sur réservation uniquement
+41 (0)27 475 19 79

HÔTEL DE MOIRY

Servi de Noël au 2 janvier

Alchimie de Saint-Jacques
au foie gras du Chef

Médailon de cerf d'Anniviers
avec sa sauce au géraniums de Grimetz
Spätzli fait maison
Eclats de légumes

Douceur hivernale au fruit de la passion et coco

CHF 94.- p.p

+41 (0)27 475 11 44

HÔTEL CRISTAL

"BRASSERIE DU CHAMOIS"

Steak House

Sucette de foie gras en amuse-bouche

Queue de langouste grillée
Beurre de vanille au piment d'Espelette

Gravelax de magret de canard aux épices et agrumes

Filet de turbo rôti
Oeufs de hareng et pomme paille
Espuma de pomme de terre
Jus de viande monté au beurre

Filet de kangourou en monochrome
Textures de fèves des marais

Réveil palais au sorbet citron

Trompe l'oeil exotique

CHF 110.- p.p
C HF 35.- menu adapté aux enfants
+41 (0)27 475 43 06