

# ZINAL

## MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

 VALDANNIVIERS.CH



# PENSION DE LA POSTE

Apéritif et petits feuilletés

\*\*\*\*

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Médailon de foie gras et son pain d'épices  
Chutney maison

\*\*\*\*

Sandwich brioché au homard  
Mayonnaise combava et citron caviar

\*\*\*\*

Pièce de veau rôtie au beurre et ses morilles  
Frite de rösti  
Variation de carottes

\*\*\*\*

Mousse au fromage blanc aux agrumes

CHF 105.- p.p.

+41 (0)27 475 11 87

# HÔTEL EUROPE

Tartare de saumon

\*\*\*\*

Tagliatelle au foie gras et huile d'olive

\*\*\*\*

Pavé de boeuf  
Sauce bolets  
Gratin de pommes de terre  
Epinard en branches

\*\*\*\*

Moelleux chocolat, coeur pistache

CHF 90.- p.p. le menu complet

CHF 80.- p.p. avec une entrée

*Réservation jusqu'au 26 décembre*

*+41 (0)27 475 44 04*

# LA POINTE

Servi du 31 décembre au 2 janvier

## 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 poulette

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