

# Menus de Noël



## Hôtel Europe

+41 27 475 44 04

*Dimanche 24 décembre le soir*

*Lundi 25 décembre à midi*

Amuse-bouche

Lichette de foie gras maison sur brioche toastée



Rillettes de saumon fumé à la crème double de Gruyère

et pickles d'oignons rouges



Consommé corsé au Marsala

Œufs de caille pochés et Tortellini aux bolets



Chapon farci aux morilles

Pommes Williams, pudding de pain perdu aux airelles

et choux de Bruxelles au lard grillé



Pomme de Noël

confite au sirop d'épices de Noël et servie avec glace cannelle

Crème Zabov

CHF 65.–





## La Pointe

+41 27 475 44 64

Brouillade aromatisée à la truffe



Sashimi de saumon fumé, crème acidulée et blinis tièdes



Cappuccino de foie gras, chips de vitelotte



Volaille farcie aux marrons et cornes d'abondance,  
purée mousseline façon Rebuchon, sauce morilles et Vin Jaune



Fromages d'Anniviers sur réduction de vin chaud



Parfait glacé maison à l'absinthe

CHF 59.-

**Qi Lin**

Ayer

+41 27 565 78 77

Roulette de poisson et mousse de crevettes

Sauce coco

★

Bœuf au sésame

★

Poisson au sésame

Poulet croustillant

Lard spécialité de Shanghai

Canard croustillant

Bœuf sauce à l'échalotte

★

Bavarois aux fruits sur génoise

Dès 2/4 couverts CHF 50.- par personne

