

Repas de la St-Sylvestre

Lundi 31 décembre dès 19 h 00
à la salle Pierre Avoi

MENU

Amuse-bouche surprise

Pressée de foie gras de canard au ris de veau
Gel de vin chaud

Toast de pain au romarin, raisins et noisettes

Léger velouté de pommes de terre du pays à la truffe noire

Nuage d'oignons caramélisés

Mouillette façon brioche au lard d'alpage

Raviole ouverte de Saint-Jacques et huître

Tombée de salicornes et épinards

Emulsion de la mer à la vanille de Madagascar

Jeunes cresses

Magret de canard fumé au foin

Jus au miel et gingembre

Légumes oubliés

Comme une poire, mais pas vraiment

CHF 149.- / pers.

Animation musicale

avec le trio tzigane Botkine (Jazz manouche)

Passage à l'an nouveau à la Bastide,

verre de champagne offert et danse avec DJ Diogo.



Repas du Réveillon de Noël

Lundi 24 décembre dès 19 h 00
à la salle Pierre Avoi

MENU

Sphère de foie gras de canard glacé au cassis

Chips de pain de seigle

Gel de confiture d'oignons et cassis

Suprême de pintade aux marrons

Petits légumes du marché

Risotto de crosex savoyard

Bûche de Noël à la poire et aux épices

CHF 69.- / pers.

Repas du Jour de Noël

Mardi 25 décembre dès 19 h 00
à la salle Pierre Avoi

MENU

Noix de Saint-Jacques snackées
au lard de nos montagnes

Crèmeux de betterave rouge

Emulsion de senteurs fumées

Médailon de grenadin de veau

Réduction de carotte et livèche

Mousseline à la truffe

Panais glacé au miel du pays

Le tout choco

Brownies, crèmeux, glace, tuile

CHF 69.- / pers.

*Animation musicale
avec Arianna Rossi, harpiste hors-pair*