



TRANSFORMEZ VOTRE ÉVÉNEMENT DE FIN D'ANNÉE EN UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE!

MENUS FÊTES DE NOËL & NOUVEL AN

Notre talentueux chef et son équipe dévouée vous proposent une sélection de menus exclusifs pour rassembler vos équipes autour de délices raffinés, parfaits pour célébrer Noël et accueillir la nouvelle année avec votre personnel, amis ou collègues.




BAINS DE SAILLON

Boas Experience

Menu dès CHF 62.-

Sur demande, nous pouvons adapter les menus à une version végétarienne.

ENTRÉE AU CHOIX

Pannequet de caviar d'aubergine et saumon fumé
Sauce crémeuse aux petits légumes

Sashimi de thon rouge, Granny Smith au curry
Sésame et pousse de radis

Comme un carpaccio
Fines tranches de bœuf séchées et légèrement fumées
Copeaux de Vieux Bagnes, fleur de sel et huile de noisette

PLAT AU CHOIX

Entrecôte de bœuf du Pays, rôtie entière, sauce Dôle
Pressée de pommes de terre au beurre salé
Carottes des sables au jus

Mignon de porc rôti à la crème de romarin
Gnocchi au beurre de sauge
Haricots verts enroulés de courgettes

Tournedos d'agneau aux herbes de la Garrigue
Brochette de petites grenailles
Courgette rondini farcie aux légumes

DESSERT AU CHOIX

Arlette feuilletée aux fruits des bois

Entremet opéra, sauce café, pluie de nougatine

Crème brûlée à la pistache, glace assortie

Pour tous les menus, nous vous proposons un choix de fromages frais et affinés dès CHF 11.- pour 4 sortes.

Pour tout complément d'information :

Susana Boschung

+ 41 (0)27 602 11 22
events@bainsdesaillon.ch

Menu dès CHF 86.-
dès CHF 68.- sans 2^{ème} entrée



ENTRÉE AU CHOIX

- CHF 21.- Terrine de lapereau au foie gras et pruneau, saladine balsamique
- CHF 19.- Cassolette de petits gris de Bourgogne aux cèpes, jus de persil
- CHF 19.- Notre saumon mariné à l'orange et aneth façon Gravlax
Toast de pain de campagne

2^{ÈME} ENTRÉE AU CHOIX

- CHF 19.- Compressée de crabe à l'artichaut, crème et émulsion Barigoule
- CHF 25.- Foie gras de canard cuit entier au Diolinoir, mesclun
- CHF 18.- Compotée de raisin rouge à la liqueur de cassis
Loup de ligne contisé de tapenade, courgette
Parmesane, Pesto de roquette
- CHF 18.- Risotto noir à l'encre de seiche aux « gamberoni » du golf de Gêne

PLAT AU CHOIX

- CHF 35.- Une pomme de ris de veau rôtie à l'orange, mousseline aux zestes et Petite laitue au lard
- CHF 37.- Faux filet de biche de cerf servi comme un tournedos Sauce forestière, mousseline aux éclats de cornes d'abandonce, petits légumes glacés
- Filet de selle d'agneau de pré salé rôti, jus court thym-romarin
Purée à l'huile d'olive de Nyons Petits farcis comme à Nice
- CHF 43.- Un médaillon de filet de bœuf sauté
Echalotes confites au vin rouge et Porto
Gratin de pommes de terre farcis à l'ancienne
Carottes fanes et poireaux crayon
- CHF 44.- Grenadin de veau cuit à basse température
Raviole ouverte au ris et chanterelles, quelques légumes

DESSERT AU CHOIX

- CHF 15.- Trilogie de chocolat, truffé, moelleux tiède, sorbet et feuillantine
- CHF 14.- Mirliton vanillé, figue rôtie, glace amande
- CHF 14.- Superposition de pommes caramélisées et compotées aux épices
Biscuit progrès aux noix et feuillantine, glace caramel beurre salé

Pour tous les menus, nous vous proposons un choix de fromages frais et affinés dès CHF 11.- pour 4 sortes.

Pour tout complément d'information :

Susana Boschung

+ 41 (0)27 602 11 22
events@bainsdesaillon.ch