

Menu de Noël

MISE EN BOUCHE

St-Jacques légèrement fumées aux sarments de vigne
Condiment citron vert

ENTRÉE

Foie Gras mi-cuit à la williamine
Chutney de poires conférences & noisettes
Brioche au beurre

PLAT

Volaille pâtes noires de Gruyère
Suprême et cuisses en croustilles
Textures de brocoli et châtaignes

INTERMÈDE SUCRÉ

Financier pistache, myrtilles et chocolat blanc

DESSERT

Bûche de Noël aux pommes et saveurs de pain d'épices
Ganache au chocolat au lait

CHF 70.- HORS BOISSONS
ACCORDS METS ET VINS 24.-

Infos & réservations
027/415 15 86
anniviers@lebeausite.ch