

# 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 cromesquis  
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