



MENU

New Year Eve

Homemade Malakoff (Swiss cheese fritter)



Foie gras ballotine, mango and pineapple compote

or

Pumpkin velouté, crispy porcini mushrooms and pumpkin seeds



Smoked trout raviole with roasted prawn, shellfish bisque



Valaisan Interlude



Capon thigh medaillon with mushrooms
Potato fondant with a melting raclette heart, baby fennel glazed in garlic butter



Toblerone entremet with chestnut mousse infused with whisky



Mignardises

150 CHF / ADULT - 70 CHF / CHILD



MENU

du reveillon

Malakoff maison



Ballotine de foie gras, compotée de mangue et ananas

ou

Velouté de potimarron, crispy de cèpes et graines de courge



Raviole de truite fumée et sa gambas rôtie, bisque de crustacés



Trou Valaisan



Médailon de cuisse de chapon aux champignons
Moelleux de pommes de terre au coeur coulant à la raclette, mini
fenouil au beurre d'ail



Entremet Toblerone et mousse marron au Whisky



Mignardises

150 CHF / ADULTE - 70 CHF / ENFANT