



SWISS BIKE & SKI LODGE

Menu Nouvel an 2026

A M U S E - B O U C H E

Tartare de saumon, coulis de coco et caviar d'esturgeons

E N T R É E

**Cube glacé de foie gras au Divico muté, sur jardin d'hiver et
crumble de pain d'épices**

**Huître tiède, velouté de cresson alénois à l'huile de noix
valaisannes, espuma à l'ail noir confit**

**Pavé de cabillaud nacré, sauce crème safranée, mousseline de patates
douces à l'huile de pépins de courge et pickles de châtaigne de Grimentz**

Trou normand à la Chartreuse givrée

P L A T

**Filet de bœuf grillé et chiffonnade de lard de Colonnata, fleur de sel
de Bex, Jus corsé à la truffe, purée de céleri et carottes travaillées**

D E S S E R T

Dessert Tendance 2026

120.- par personne