

# MENU DU NOUVEL AN

160 CHF

Tartare de loup de mer au fruits de la  
passion et caviar Beluga

Oeuf parfait 60° mousse de  
Topinambur et truffe d'Alba

Poitrine de pintade caramélisée, écrasé de  
panais au basilic et radis

Blanc de Turbot du Méditerranée, crème de petit  
pois et pousses d'épinard

Gâteau Mimosa du Chef



31 DÉCEMBRE

À PARTIR DE 19H



Réservation

+41 76 730 5830



**TWIN  
PEAKS**  
Restaurant Valaisan

# Menu du Nouvel An

## 110 chf

Terrine de fois gras maison au génépi  
Pain brioché à la mélisse et mousse de fromage

« Vieux du Valais »

Crème de bettrave et yaourt de montagne  
Accompagnée de caviar de truite.

Rôti de veau au miel cuit à basse température, soufflé aux  
pommes et oignons nouveaux.

Tarte Mimosa du Chef

31 DÉCEMBRE

À PARTIR DE 19H



RÉSERVATION

+41 76 730 5830