

Menu du 31 décembre 2017

Cocktail maison et son amuse-bouche



Terrine de foie gras et ris de veau aux pistaches
bouquet de salades et brioche aux senteurs de Noël



Crêpinette de grenouilles aux pleurotes



Brochette de Saint-Jacques au fenouil et à l'orange



Filet de veau du Limousin à la crème de truffes

Pommes darphin

Bouquet de légumes



Trio de douceurs hivernales



Début du repas 19h30 précises

Fr. 130. —

« Y compris animation musicale, bal, cotillons et feu d'artifices »



**Réservations au 027 744 13 89 ou info@sarvaz.ch
Relais de la Sarvaz, Route de Fully 100, 1913 Saillon**