

Menu du 31 décembre 2018

Cocktail de bienvenue et son amuse-bouche



Terrine de foie gras aux noisettes

Bouquet de salades et sa brioche



Ombre chevalier des Cévennes au poireau et à la vanille



Velouté de courge, Saint-Jacques et sorbet passion



Entrecôte de bœuf « Grand Cru » au poivre noir et échalotes

Gratin de pommes de terre et bouquet de légumes



Mosaïque de profiteroles chocolatées



Vous êtes attendu à 19h30 précises



Fr. 120. —

Cette année, pour la première fois à la Sarvaz,

L'ambiance sera boostée par Ludo Animation

Traditionnel feu d'artifices à minuit



Réservations au 027 744 13 89 ou info@sarvaz.ch

Relais de la Sarvaz, Route de Fully 100, 1913 Saillon