

# DÎNER DE NOËL

MERCREDI 25 DÉCEMBRE



Artichaut et foie gras

\*\*\*

Capuccino de butternut

Lard croustillant

\*\*\*

Pavé de saumon en croûte de pain d'épices

\*\*\*

Suprême de chapon des Landes aux fruits secs

Risotto venere

Billes de betterave confites

\*\*\*

Bûche "Origami" panettone - orange - passion

*Sfr.79.- par adulte.*

*Sfr.39.- par enfant, jusqu'à 15 ans.*



THE GLACIER HOTEL  
LES DIABLERETS

# DÎNER DE GALA SAINT-SYLVESTRE

MARDI 31 DÉCEMBRE

Tartare de langoustine d'Afrique du Sud

Bavarois de carottes au sésame noir

Espuma au Campari

\*\*\*

Saint-Pierre de ligne de Bretagne et couteaux de la Mer du Nord

\*\*\*

Homard bleu "Breton" mijoté

Mûres épicées

Foie gras des Landes au poivre rouge de Kampot

\*\*\*

Carré de veau du Pays rôti à la fleur de sel en croûte d'amande

Gnocchi de patate douce à la fleur de thym

Jus corsé

\*\*\*

Millefeuille à la poire Williams et spéculoos

Ganache montée à la vanille Bourbon

Sorbet à la poire et au miel de notre rucher de l'Alliaz

*Sfr.192.- par adulte.*

*Sfr.139.- par enfant, jusqu'à 12 ans.*

*Sfr.40.- par enfant de moins de 12 ans s'ils s'inscrivent à la soirée spéciale pour les enfant  
(babysitter jusqu'à minuit, menu enfant, jeux et activités).*



THE GLACIER HOTEL  
LES DIABLERETS