



**DÎNER DU
RÉVEILLON DE NOËL
CHRISTMAS EVE
DINNER
24.12.2023**

*La soirée sera accompagnée de musique festive live de la talentueuse chanteuse italienne Rosita
The evening will be accompanied by live singing of the talented Italian singer Rosita*

*CHF 160.- par adulte / CHF 80.- par enfant (de 4 à 12 ans)
CHF 160.- per adult / CHF 80.- per child (from 4 to 12 years)*



Guarda Golf Hotel & Residences – Route des Zirès 14 – 3963 Crans-Montana – Switzerland
Tel.: +41 27 486 2000 – Fax: +41 27 486 2001 – info@guardagolf.com – www.guardagolf.com

MENU



Crème de poireaux fumés, médaillon de Saint-Jacques snacké, œufs de truite
Cream of smoked leek, pan-seared scallop medallion, trout roe



Escalope de foie gras poêlée, citron main de bouddha confit, bouillon acidulé
Pan-fried escalope of foie gras, confit of Buddha's hand lemon, tangy bouillon



Sole au four, purée de panais à l'huile de noixette, truffe fraîche
Baked sole, parsnip purée with hazelnut oil, fresh truffle



Ballotine de chapon farcie aux morilles et châtaignes, jus de volaille,
mille-feuille de pommes de terre
Capon ballotine stuffed with morels and chestnuts,
poultry jus, potato mille-feuille



Granité de Champagne rosé, sorbet aux cranberries
Rosé Champagne granita, cranberry sorbet



Bûche de Noël
Yule log



Mignardises
Petits fours

*En cas d'allergies ou intolérances, ce menu peut volontiers être adapté.
Des plats végétariens ou végétans peuvent être préparés sur demande.
In case of allergies or intolerances, we are happy to adapt this menu for you.
Vegetarian or vegan dishes can be prepared upon request.*

