

NEW YEAR'S EVE MENU

2026

185.-PAR PERSONNE / 185.-PER PERSON
HORS BOISSONS / EXCLUDING DRINKS

Mise en bouche / *Bite-sized appetizer*

Tartelette escargot persillade – Gaufre patate douce gruyère – Saint-Jacques pomelos caviar
Persillade snail tartlet – Sweet potato and Gruyère waffle – Scallops with pomelo and caviar

Entrée / *Starter*

Œufs crémeux, topinambour, épinard et lard
Creamy eggs, Jerusalem artichoke, spinach and bacon

La mer / *From the sea*

Bar à 48°, poireaux et vanille
Sea bass at 48°, leeks and vanilla

La terre / *From the land*

Pigeon royal basse température, céleri, pommes de terre, Truffe noire et jus corsé
Low-temperature royal pigeon, celery, potatoes, black truffle and full-bodied gravy

Fromage / *Cheese*

Raclette

Pause / *Break*

Pomme, Baileys, gavotte
Apple, Baileys, Gavotte

Dessert

Chocolat noir, poires, amandes
Dark chocolate, pears, almonds

Mignardise

Chocolat praliné maison – Mini tarte légère au citron
Homemade praline chocolate – Light mini lemon tart

VEGETARIAN NEW YEAR'S EVE MENU

2026

145.-PAR PERSONNE / 145.-PER PERSON
HORS BOISSONS / EXCLUDING DRINKS

Mise en bouche / Bite-sized appetizer

Tartelette tofu persillade – Gaufre patate douce gruyère – Céleri, pomelo, caviar
Tofu and parsley tartlet – Sweet potato and Gruyère waffle – Celery, pomelo and caviar

Entrée / Starter

Œufs crémeux, topinambour, épinards et foin
Creamy eggs, Jerusalem artichokes, spinach and hay

Onctuosité / Creaminess

Risotto, poireaux et vanille
Risotto, leeks and vanilla

La terre / From the land

Millefeuille de tofu, carotte, Truffe noire et jus corsé
Tofu millefeuille, carrot, black Truffle and full-bodied sauce

Fromage / Cheese

Raclette

Pause / Break

Pomme, Baileys, gavotte
Apple, Baileys, Gavotte

Dessert

Chocolat noir, poires, amandes
Dark chocolate, pears, almonds

Mignardise

Chocolat praliné maison – Mini tarte légère au citron
Homemade praline chocolate – Light mini lemon tart

KIDS NEW YEAR'S EVE MENU

2026

93.-PAR ENFANT / 93.-PER CHILDREN
HORS BOISSONS / EXCLUDING DRINKS

Mise en bouche / Bite-sized appetizer

Tartelette escargot persillade – Gaufre patate douce gruyère – Saint-Jacques pomelos caviar
Persillade snail tartlet – Sweet potato and Gruyère waffle – Scallops with pomelo and caviar

Entrée / Starter

Œufs crémeux, topinambour, épinard et lard
Creamy eggs, Jerusalem artichoke, spinach and bacon

La mer / From the sea

Bar à 48°, poireaux et vanille
Sea bass at 48°, leeks and vanilla

La terre / From the land

Pigeon royal basse température, céleri, pommes de terre, Truffe noire et jus corsé
Low-temperature royal pigeon, celery, potatoes, black truffle and full-bodied gravy

Fromage / Cheese

Raclette

Pause / Break

Pomme,, gavotte
Apple, Gavotte

Dessert

Chocolat noir, poires, amandes
Dark chocolate, pears, almonds

Mignardise

Chocolat praliné maison – Mini tarte légère au citron
Homemade praline chocolate – Light mini lemon tart

nava
RESTAURANT & BAR

Route de Grand-Combe, 111,
3961 Grimentz