



**CRANS AMBASSADOR**

**CRANS - MONTANA**

## Menu de Saint Sylvestre Dimanche 31 décembre 2023

### ***Un feu d'artifice de saveurs au Bar...***

Dégustation de caviar, fruits de mer et foie gras

Tasting of caviar, seafood and foie gras

*Degustation von Kaviar, Meeresfrüchten und Gänseleber*

### **Entrée**

Araignée de mer, crème d'avocat, écume de pamplemousse et truffe noire

Sea spider crab, avocado cream, grapefruit foam and black truffle

*Seespinne, Avocadocreme, Grapefruitschaum und schwarzer Trüffel*

### **Poisson**

Médallions de homard bleu, brunoise de topinambour et beurre blanc à l'estragon

Blue lobster medallions, Jerusalem artichoke brunoise and tarragon white butter

*Blaue Hummermedallions, Topinambur-Brunoise und weiße Estragonbutter*

### **Viande**

Entrecôte de bœuf sashi, poireaux grillés au barbecue, ail noir, sauce hollandaise au curry

Sashi beef entrecôte, barbecued leeks, black garlic and curry Hollandaise sauce

*Sashi-Rinder-Entrecôte, gegrillter Lauch, schwarzer Knoblauch und Curry Hollandaise Sauce*

### **Fromages**

Assortiment de fromages locaux

Assortment of local cheese

*Auswahl an lokalen Käsesorten*

### **Dessert**

Dessert du chef pâtissier

### ***Trinquons et célébrons ensemble 2024 !***

Coupe de champagne et soirée dansante jusqu'au bout de la nuit.

