

Le Val de Semoy

vous propose pour vos fêtes de fin d'année 2025

Fêtes de Noël

Limite des réservations le mercredi 17 décembre 2025

39€

HORS BOISSONS



Menu à emporter

24 DEC • 25 DEC

Pressé de cerf au foie gras et compotine de
figues fraîches au poivre de sumac

OU

Fraîcheur de St Jacques au saumon fumé et
gelée de pamplemousse rose

Velouté de champignons forestiers, dès de
boudin blanc et crumble de noisettes
(supplément 5€ à emporter)

Filet de chapon rôti au jambon cru, herbes fines
et crème de morilles à l'échalotte caramélisée

OU

Roulé de limande à la pistache, courge butternut
et réduction de Porto à l'ail confit

Douceur de Madeleine à la noix de
coco et miroir de fruits exotiques

OU

Lingot de chocolat noir au spéculoos
et nuage de nougat

Option Apéritif : 6€/pers. soit 4 pièces par convive

Petits choux au foie gras
Blini de boudin blanc à la crème de curry
Bouchées de mozzarella et tapenade de cèpes
Tartelette de chèvre, figue et jambon cru

LES COMMANDES SONT À RETIRER ENTRE 17H ET
18H30 LE 24 DEC ET ENTRE 10H30 ET 12H LE 25 DEC.



55€

HORS BOISSONS



MENU SUR PLACE

Repas de Noël

25 DEC AU DÉJEUNER

Amuses-bouches

Pressé de cerf au foie gras et compotine de
figues fraîches au poivre de sumac

OU

Fraîcheur de St Jacques au saumon fumé et
gelée de pamplemousse rose

Velouté de champignons forestiers, dès de
boudin blanc et crumble de noisettes

OU

Filet de chapon rôti au jambon cru, herbes fines
et crème de morilles à l'échalotte caramélisée

Roulé de limande à la pistache, courge butternut
et réduction de Porto à l'ail confit

Finger de Brie au pain d'épices et
vinaigrette de jus d'agrumes

Douceur de Madeleine à la noix de
coco et miroir de fruits exotiques

Joyeuses fêtes



Le Val de Semoz

vous propose pour vos fêtes de fin d'année 2025

ST SYLVESTRE Nouvel An

Limite des réservations le mercredi 24 décembre 2025

UN ACCOMPTE DE 40€ VOUS SERA DEMANDÉ
LORS DE LA RÉSERVATION

90€

HORS BOISSONS

MENU SUR PLACE

Soirée dansante

31 DEC AU DINER

Amuses-bouches

Ballotine de Foie Gras de canard au cacao, magret
fumé et ketchup de betterave au vinaigre de
framboise

OU

Parfait d'avocat aux langoustines d'Écosse, crémeux
au parfum de wasabi et sirop de clémentine

Croustade de perdreaux en Béchamel de
Mimolette et cèpes rôtis

Filet de veau à la Bresaola, coeur de homard et
crème de carcasses au vin de Champagne

OU

Médaillon de lotte en mousseline de saumon, roulé
de lard et réduction de bière à l'encre de seiche

Tarte fine de chèvre frais au romarin et
vinaigrette de potiron à la pomme verte

Suprême de mangue au chocolat blanc,
biscuits roses de Reims et framboises fraîches

Joyeuses fêtes



Menu à emporter

31 DEC • 01 JAN

Ballotine de Foie Gras de canard au cacao, magret
fumé et ketchup de betterave au vinaigre de
framboise

OU

Parfait d'avocat aux langoustines d'Écosse, crémeux
au parfum de wasabi et sirop de clémentine

Croustade de perdreaux en Béchamel de
Mimolette et cèpes rôtis
(supplément 5€ à emporter)

Filet de veau à la Bresaola, coeur de homard et
crème de carcasses au vin de Champagne

OU

Médaillon de lotte en mousseline de saumon,
barde de lard et réduction de bière à l'encre de
seiche

Suprême de mangue au chocolat blanc,
biscuits roses de Reims et framboises fraîches

OU

Truffon de chocolat aux corn flakes
et coulant de pralin

Option Apéritif : 6€/pers. soit 4 pièces par convive

Petits choux au foie gras
Blini de boudin blanc à la crème de curry
Bouchées de mozzarella et tapenade de cèpes
Tartelette de chèvre, figue et jambon cru

LES COMMANDES SONT À RETIRER ENTRE 17H ET
18H30 LE 31 DEC ET ENTRE 10H30 ET 12H LE 1^{er} JAN.