JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026
19H Cocktail de bienvenue
20H Dîner

MENU DE RÉVEILLON DU NOUVEL AN

APÉRITIF
Terrine de foie gras et pain d'épices (1, 3, 5, 7, A)
Huîtres Gillardeau, ajo blanco et huile d'aneth (1,6,7)
Tataki de thon rouge, bouillon de betterave à la citronnelle et mayonnaise au wasabi (3, 4)

CAVIAR ET CRABE
Rillettes de tourteau à la pomme verte et au curry, croustillant de seigle (1, 2, 3, 4, 5)

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
Vinaigrette à l'orange infusée au miso, basilic, pistaches et jalapeños (6, 7)

HOMARD RÔTI
Gnudi d'épinards au basilic, betterave jaune rôtie et sauce rubis aux sucs de carcasse (2, 3, 5, A)

FILET DE VEAU
Tortellini au taleggio et à la truffe Melanosporum, mousseline de châtaignes au cognac et jus de viande (1, 3, 5, A)

LA NOIX DE COCO
Chocolat, sorbet piña colada et Malibu (5, 7, A, V)

LA CRÉATION DE NOTRE CHEF PÂTISSIER
Crème brûlée au chocolat, biscuit cacao, crémeux praliné et textures de poire (1, 3, 5, 7, V)

ALLERGÈNES : 1. Gluten · 2. Crustacés · 3. Œuf · 4. Poisson · 5. Lactose · 6. Mollusques · 7. Fruits à coque · A. Alcool · V. Végétarien

795.-CHF par personne

Sur Réservation

W VERBIER
Rue de Médran 70 - 1936 Verbier
T. +41 27 472 88 88 - E. bf.wverbier@whotels.com