

DÎNER DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

JEUDI 31 DECEMBRE 2026

19H Apéritif et canapés | 20H Dîner

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

CHF 795 par personne. Sur réservation.

W VERBIER

Rue de Médran 70 - 1936 Verbier

T. +41 27 472 88 88 - E. bf.wverbier@whotels.com