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

MENU VÉGÉTARIEN RÉVEILLON DU NOUVEL AN

APÉRITIF
Focaccia aux olives, tapenade de tomates séchées et parmesan (1, 5, V)
Espuma d'œufs brouillés à la truffe et aux champignons (3, 5, V)
Textures de chou-fleur et praliné de cacahuètes (5, 7, V)

TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS
Shimeji en pickles, oignons rouges,
vieux gruyère et pousses de moutarde (1, 3, 5, A, V)

SALADE DE BETTERAVES À LA TRUFFE MELANOSPORUM
Noix caramélisées, crème de balsamique
et huile d'olive extra vierge (3, 7, V)

POTIMARRON ET CHÂTAIGNES
Basilic thaï et cappuccino de pomme verte au curry vert

TORTELLINI AU TALEGGIO ET À LA TRUFFE BLANCHE
Mousseline de châtaignes et émulsion de parmesan (1, 3, 5, A, V)

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