

MENU VÉGÉTARIEN

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

19H Apéritif et canapés

20H Dîner

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 (V)

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,

crèmeux 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