

**CELEBRATE
NEW YEAR'S EVE!**

VERBIER

RESTAURANTS	PHONE	PRICES	MENU	HOW TO BOOK	COMMENTS
La Cordée	+41 27 775 45 00	375.-	Below	By phone or by email restaurant@hotelcordee.com	Price excluding drinks
Intenso	+41 27 565 69 05	250.- 110.-	Below	By phone or email verbier@intensoitalianfood.ch	Price excluding drinks
Marlenaz	+41 27 771 54 41	239.-	Below	By phone or email info@marlenaz.com	Price excluding drinks

All the menus are listed below

La Cordée



NEW YEAR'S EVE MENU

Canapés et mises en bouches

Yellowtail smoked with pine and mountain hay, crumbled sea urchin, picholine virgin oliveoil, Corsican citron pomegranate, green Sichuan pepper, powdered winter nettle

Semi-cooked foie gras marbled with truffles, crispy rice with gomasio, a mixture of precious peppers, roasted quince and fouace

Roasted turbot with timut, black salsify glazed with pumpkin jus and emulsion, Champagne and caviar butter

Half mourning Black leg chicken from Gruyère, truffled yellow wine jus, roots and tubers roasted over a wood fire, crispy voatsiperifery pepper

Cheese Tête de Moine AOP and roasted pear with mulled wine spices

Coconut illusion with a mango, passionfruit melt center and a shot of mandarinello

Mignardises

Kids menu and vegetarian menu are available on request

375 chf
(hors boissons)

LIVE MUSIC DON POLO SAX & PALOMA GRUESO

TO BOOK YOUR TABLE: RESTAURANT@HOTELCORDEE.COM +41(0)27 776 46 00

Intenso



New Years menu at 250.- per person

Amuse-Bouche

Crunchy basket with Andria IGP burrata cream and Oscietra Italian caviar
Panier croquant à la crème de burrata d'Andria DOP et caviar italien Oscietra

Entrées / Starters

Red Mazzara del Vallo shrimp marinated in citrus, Sicilian avocado cream, orange
supremes and bottarga
*Crevettes rouges de Mazzara del Vallo marinées aux agrumes, crème d'avocat sicilienne,
suprêmes d'orange et bottarga*

Tonno vitellato

Mediterranean red tuna with Cetara anchovy mayonnaise, Pantelleria caper crumble,
veal and yuzu sauce
*Thon rouge de la Méditerranée avec mayonnaise aux anchois de Cetara, crumble de câpres
de Pantelleria, veau et yuzu sauce*

Main course / Plat

Beef fillet Rossini style

Fillet of beef cooked at low temperature,
potato and wild mushroom millefeuille, spinach purée, foie gras sauce and Piedmont black truffle
Filet de bœuf à la Rossini
*Filet de bœuf cuit à basse température,
millefeuille de pommes de terre et de champignons sauvages, purée d'épinards, sauce au foie gras et truffe noire du
Piémont*

Dessert

'Ricotta and pear' by our master pastry chef Sal de Riso
on a bitter hot chocolate
*"Ricotta et poire" par notre maître pâtissier Sal de Riso
sur un chocolat chaud amer*

Almond Ricciarelli from Siena and artisanal nougat from Venice
Ricciarelli aux amandes de Sienne et nougat artisanal de Venise

Soft drink, hot beverages and limoncello included
Boissons non alcoolisées, boissons chaudes et limoncello inclus

Intenso

**IN
TEN
SO**

luxury italian food

New Years menu at 110.- per person

31st December - 6 pm

Amuse-Bouche

Traditional Neapolitan Margherita pizza
Pizza traditionnelle napolitaine Margherita

Entrées / Starters

Parma ham DOP 18 months and buffalo campana mozzarella DOP
Jambon de Parme DOP 18 mois et mozzarella de bufflonne campana DOP

Burrata from Andria IGP and datterino tomatoes
Burrata d'Andria IGP, tomates datterino et basilic

Smoked salmon, lime cream and pink peppercorn
Saumon fumé, crème de citron vert et poivre rose

Homemade focaccia
Focaccia maison

Neapolitan eggplant Parmigiana
Parmigiana d'aubergines à la parthénopéen

Main course / Plat

Risotto with wild mushrooms and Piedmont black truffle
Risotto aux champignons de bois et truffe noire du Piémont

Dessert

Selection of our Sal de Riso panettoni
Sélection de nos panettoni de Sal de Riso

Marlenaz



New Year's Eve
MENU

Assortiment d'amuse-bouches

—

Queue de homard laquée à la bisque,
mosaïque de poireaux d'hiver, sauce
marbrée crémeuse et caviar végétal

—

Fondue traditionnelle Suisse
aux truffes ou aux morilles sauvages
ou
Coeur de filet de bœuf Suisse cuit au grill,
morilles sauvages farcies au foie gras,
polenta crémeuse et jus réduit
(+24CHF)

—

Nuage de Vacherin Suisse, condiments
poire du Valais, pécan et shot de Williamine

—

Le Trompe l'œil "pomme de pin des Alpes
Suisse" aux saveurs réconfortantes

—

Une coupe de Champagne
Eau minérale
Un café / thé

239 chf / personne