

**CELEBRATE
NEW YEAR'S EVE!**

Verbier

RESTAURANT	PHONE	PRICES	MAIL
La Cordée	+41 79 533 87 62	375.-	restaurant@hotelcordee.com
Intenso	+41 27 565 69 05	250.- 110.-	verbier@intensoitalianfood.ch
Marlenaz	+41 27 771 54 41	23 9.-	info@marlenaz.com
Le Chalet d'Adrien	+41 27 771 62 00	650.-	information@chalet-adrien.com
Bô !	+41 27 472 88 88	795.-	bfwverbier@whotels.com
Eat-Hola	+41 27 472 88 88	595.-	bf.wverbier@whotels.com
Boca	+41 27 771 33 44	100.-	bocaverbier.com
Cabane MontFort	+41 79 197 47 53	250.-	booking@cabanemontfort.com
La Channe	+41 27 771 15 75	265.-	info@lachanneverbier.ch
Le Catogne	+41 27 771 21 48	150.-	Par téléphone
Le Vanessa	+41 27 775 28 00	195.-	info@hotelvanessa.ch
Frenchie Verbier	+41 27 775 40 00	290.-	Par téléphone
La Ferme du Soleil	+41 22 565 40 70	120.-	Par téléphone

Val de Bagnes

RESTAURANT	Phone	PRIX	MAIL
Le Giétroz	+41 27 776 11 84	64.-	info@hotel-gietroz.ch

All menus can be found below

2025

La Cordée
BRASSERIE

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)27 775 45 00

**IN
TEN
SO**
long valley food

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

**IN
TEN
SO**

Living delicious 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'auberginezà 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



NEW YEAR'S EVE DINNER

APPETIZER
Oysters and sushi

CAVIAR!
Oscietra caviar, homemade ricotta, salicornia gel,
squid ink sponge cake, and sour chantilly cream.

LANGOSTINE CARPACCIO
Lobster oil mayonnaise, blood orange supremes,
green apple gel, passion fruit crisp, and salmon roe.

TA TI VU LA LOTTE ?
Steamed monkfish, pan-fried lobster tail, carrots in textures.
Bouillabaisse consommé.

BÔ! LE BŒUF
Wagyu beef ribeye, chestnut purée, gnocchi,
glazed morels, Périgourdine sauce, Périgord black truffle.

CHOU OU BIEN ?
Choux bun, walnut ice cream, Tahitian vanilla ganache, Alba truffle.

ICED VACHERIN
Piña Colada.

CHF 795 per person
CHF 220 per child (4 to 12 years old)
31/12/2024
7PM Welcome Cocktails / 8PM Dinner

W VERBIER

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

EAT—HOLA

TAPAS BAR

NEW YEAR'S EVE DINNER

APPETIZER

Oysters, sea urchins and foie gras

SMOKED RED PRAWNS

Almond cream, Sevruga caviar

PERUVIAN KING CRAB "CAUSA"

Avocado and yellow pepper emulsion

DEER STEAK

With Périgord black truffle

CRISPY WHITE CHOCOLATE BALL

Passion fruit sorbet

STRAWBERRY AND CHANTILLY ROLL CAKE

Sangria sorbet

CHF 595 per person

CHF 220 per child (4 - 12 years old)

7PM Welcome cocktail

8PM Dinner

W VERBIER

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

La Channe by Marco Bassi

Verbier

New Year's Eve Dinner 2024

Price 265.-per person

Langoustines & caviar

Langoustine tails marinated in lime, crab salad and tuna tartare with a hint of horseradish, caviar grains, smooth avocado cream and iceberg salad

Scallops & tartufo bianco

On a cream of winter roots, tender gnocchi of Agria potatoes, raw and roasted scallops with fleur de sel, slices of Alba tartufo bianco

Beef, foie gras & black truffle

Swiss beef aged on the bone for 6 weeks in 3 ways: roasted, simmered and in tartare, foie gras torchon and a generous shavings of black truffle

Chocolate & Hazelnuts



1936  VRB

LE CATOGNE

RESTAURANT & CAFÉ

Coktail surprise maison

Gravlax de saumon, Toast à la ciboulette

Foie gras maison à l'armagnac

Filet de boeuf , sauce aux morilles,
Rösti maison , aumonière de légumes

Panaché de mignardises en couleur

Café

150 CHF

*Clémence jouera votre soirée avec sa
guitare*

Réservation 027.771.21.48

Restaurant le catogne Route de verbier station 29 , verbier .
Parking du catogne à 10 m et à 3 min à pied de la place centrale

NEW YEAR'S DINNER
brasserie le V

Coupe de champagne Laurent Perrier
Glass of champagne Laurent Perrier

Tartare de boeuf à la truffe sur focaccia
Beef tartare with truffle on focaccia

Homard à la catalane
Catalan style lobster

Tortelli aux jambons du Valais, coulis de Taleggio
Ham Valais tortelli, Taleggio coulis

Pavé de turbot, espuma de crustacés au safran et asperges laquées à la moutarde
Turbot fillet, shellfish foam with saffron and glazed asparagus with mustard

Cheesecake aux marrons glacés et au chocolat
Candied chestnut and chocolate cheesecake

Mignardises maison
Homemade sweets

CHF 195
hors boissons

Menu enfant 70 CHF (entre 4 et 12 ans) disponible sur demande
Child's menu CHF 70 (4 to 12 years old) available on request

Réservations
+41 (0) 27 775 28 00
info@hotelvanessa.ch

Deux services: 19h ou 21h30

Merci d'indiquer vos allergies et intolérances alimentaires
Please let us know if you have any allergies or food intolerances

FRENCHIE
VERBIER

MENU DU NOUVEL AN NEW YEAR'S EVE MENU

Amuses Bouches
Nibbles

Parfait de foie gras à la truffe, céleri-rave & noisettes du Piémont

~

Truffle Foie Gras Parfait, Celeriac & Piedmont Hazelnuts

Tartare de truite fumée, bergamote, raifort & sabayon à l'huile de ciboulette

~

Smoked trout tartare, bergamot, horseradish & chive oil sabayon

Saint-Jacques, topinambours caramélisés & beurre noisette à la nduja

~

Scallops, caramelized Jerusalem artichoke & brown butter with nduja

Pithivier de canard, jus au kumquat

~

Duck pithiviers, kumquat jus

Banoffee

~

Banoffee

Omelette norvégienne flambée au génépi

~

Baked alaska flambéd with genépi

EN CAS D'ALLERGIES, MERCI D'EN INFORMER UN MEMBRE DU PERSONNEL. PRIX EN CHF TVA 7,7% ITC SERVICE COMPRIS

La Ferme du Soleil



MENU DE NOUVEL AN
31 DÉCEMBRE 2024

CARPACCIO DE ST JACQUES AUX AGRUMES
Endives croquantes parfumées à l'huile de colza

VELOUTÉ DE COURGE, FOIE GRAS POELÉ
et éclats de châtaigne caramélisée

PIÈCE DE BOEUF D'HÉRENS DE LA FERME
Sauce au vin rouge
Risotto d'engrain et petits légumes

VERRE EXOTIQUE
"Ananas - Passion"

COUPE DE CHAMPAGNE
POUR FÊTER LA NOUVELLE ANNÉE

MENU À 120,-





Gourmet salad
(foie gras, duck breast)

Chinese fondue
Homemade sauces French
fires

Exotic puff pastry
CHF 64.00 per person