




**SAVOURE
TON REPAS DE NOËL!**


EN STATION

RESTAURANTS	TELEPHONE	PRIX	MENU	RESERVATION	COMMENTAIRE
La Cordée	+41 27 775 45 00	195.-	Ci-dessous	Par téléphone ou email restaurant@hotelcordee.com	Prix hors boisson
Intenso	+41 27 565 69 05	Ci-dessous	Ci-dessous	Par téléphone ou email verbier@intensoitalianfood.ch	Prix hors boisson
Le Chalet d'Adrien	+41 27 771 62 00	150.-	Ce lien	Par téléphone ou email information@chalet-adrien.com	Prix hors boisson
Bô	+41 27 472 88 88	285.-	Ci-dessous	Par téléphone ou email E.bfwverbier@whotels.com	Prix hors boisson
Le Rouge	+41 27 771 80 00	49.-	Ci-dessous	Par téléphone ou site internet Le Rouge Réservation	Prix hors boisson
Frenchie Verbier	+41 27 775 40 00	180.-	Ci-dessous	Par téléphone ou mail restaurant@experimentalchalet.com	Prix hors boisson

Tous les menus se trouvent ci-dessous

La Cordée




La Cordée
BRASSERIE
MENU NOËL

Amuse-bouches

Gravelax d'esturgeon suisse, au sel bleu de perse, crème bufflonne infusée à la main de Bouddha, tranchée à l'huile d'épicéa de Verbier

Escalope de foie gras poêlée et barigoule d'artichauts poivrade façon mère Brazier, lard colonnata et écume d'artichauts, tuile croustillante au poivre de Sichuan

Bar de ligne rôti au feu de bois, jus de coques persillé, ratte du touquet et carottes fanes confites

Pièce de veau de lait fermier aux morilles, marrons et panais à la flamme, jus de cuisson réduit au vieux porto et à l'hibiscus

Bûche de Noël croustillante au chocolat noir de Jamaïque, noisettes du piémont caramélisées et crème de vieux rhum

Mignardises maison

Menu enfant et menu végétarien sont disponibles sur demande

195 chf
(hors boissons)

LIVE MUSIC
DON POLO SAX & PALOMA GRUESO

POUR TOUTE RÉSERVATION
RESTAURANT@HOTELCORDEE.COM +41(0)27 775 46 00

Intenso



Suggestions for Christmas

Starters

Croccantino of foie gras with aged balsamic vinegar, Piedmont hazelnut shards, Vesuvian apricot jam and a salad of raw vegetables	31.-
Heart of smoked salmon, pink pepper, lime, cubed avocado and sour sheep's cream	29.-

Dishes

Veal osso buco, saffron risotto and its short jus	49.-
Venison medallions, roasted squash, candied chestnuts, cabbage, mushrooms and foie gras sauce	56.-

Dessert

Selection of your choice of panettone with mascarpone cream	12.-
---	------

Bô !



MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

FOIE GRAS MI-CUIT

Biscuits au pain d'épices, praliné aux noisettes,
Marmelade de coing, sorbet à la camomille

T'AS OÙ LA PÊCHE

Filet de Saint-Pierre poché dans un bouillon de poisson léger à la menthe,
Dumpling de crevette rouge, salade tiède d'hiver et écume de bisque

ÇA JOUE LE FILET

Filet de Luma dry-aged poêlé au beurre, duxelles de champignons
sauvages, compotée aigre-douce d'oignon rouge, jambon cru du Valais,
Croûte en pâte feuilletée, copeaux de truffe fraîche d'hiverné

TÔ LE CACAO

Cabosse de cacao moulée dans une coque de chocolat noir,
Crème légère infusée aux éclats de cacao, caramel au beurre salé,
Biscuit Sacher, sorbet Caramélia, gelée de mangue, sauce au cacao

285 CHF par personne
85 CHF par enfant (4 à 12 ans)
24/12/2024, 19H - 22H30

W VERBIER

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

49.-

Menu

Buck's Fizz



Turkey ballotine

stuffed with dried fruits and walnuts

pigs in blankets, Brussel's sprouts wrapped in bacon,
parsnip purée, roasted potatoes,
cranberry sauce, Yorkshire pudding & gravy

Ballottine de dinde

farcie fruits secs et noix

saucisse roulée au bacon, choux de Bruxelles au lard,
purée de panais, pomme de terre rôties,
sauce cranberry, Yorkshire pudding & jus corsé



Christmas pudding & custard

Christmas pudding & crème anglaise

FRENCHIE
VERBIER

MENU DE NOËL **CHRISTMAS MENU**

Amuses Bouches
Nibbles

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

~

Smoked trout tartare, bergamot, horseradish & chive oil sabayon

Lotte, topinambours caramélisés & beurre blanc au tosazu

~

Monkfish, caramelized Jerusalem artichoke & tosazu beurre blanc

Volaille contisée à la truffe, salsifis au miel & aux épices,
sabayon café et ail noir

~

Truffle-studded poultry, honey & spice salsify, coffee & black garlic
sabayon

Banoffee

~

Banoffee

Mont-blanc yuzu

~

Yuzu MONT BLANC

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