

**SAVOURE
 TON RÉVEILLON!**
Verbier

RESTAURANT	TELEPHONE	PRIX	MENU	RESERVATION	COMMENTAIRE
La Cordée	+41 79 533 87 62	375.-	Ci-dessous	Par téléphone ou par email restaurant@hotelcordee.com	Prix hors boisson
Intenso	+41 27 565 69 05	250.- 110.-	Ci-dessous	Par téléphone ou par email verbier@intensoitalianfood.ch	Prix hors boisson
Marlenaz	+41 27 771 54 41	239.-	Ci-dessous	Par téléphone ou par email info@marlenaz.com	Prix hors boisson
Le Chalet d'Adrien	+41 27 771 62 00	650.-	Ce lien	Par téléphone ou email information@chalet-adrien.com	Prix hors boisson
Bô !	+41 27 472 88 88	795.-	Ci-dessous	Par téléphone ou email bfwverbier@whotels.com	Prix hors boisson
Eat-Hola	+41 27 472 88 88	595.-	Ci-dessous	Par téléphone ou email bf.wverbier@whotels.com	Prix hors boisson
Boca	+41 27 771 33 44	100.-	Ce lien	Par téléphone ou site internet bocaverbier.com	Prix hors boisson
Cabane Mont- Fort	+41 79 197 47 53	250.-	Ce lien	Par téléphone ou email booking@cabanemontfort.com	Prix hors boisson
La Channe	+41 27 771 15 75	265.-	Ci-dessous	Par téléphone ou email info@lachanneverbier.ch	Prix hors boisson
Le Catogne	+41 27 771 21 48	150.-	Ci-dessous	Par téléphone	Prix hors boisson
Le Vanessa	+41 27 775 28 00	195.-	Ci-dessous	Par téléphone ou email info@hotelvanessa.ch	Prix hors boisson
Frenchie Verbier	+41 27 775 40 00	290.-	Ci-dessous	Par téléphone	Prix hors boisson

Val de Bagnes

RESTAURANT	TELEPHONE	PRIX	MENU	RESERVATION	COMMENTAIRE
Le Giétroz	+41 27 776 11 84	64.-	Ci-dessous	Par téléphone ou par email info@hotel-gietroz.ch	Prix hors boisson

Tous les menus se trouvent ci-dessous

La Cordée



MENU DU REVEILLON

Canapés et mises en bouches

Sériole fumée par nos soins, au sapin et au foin des alpages, émietté d'oursin, vierge de picholine à la grenade cédrat corse et au poivre de sichuan vert, poudre d'ortie d'hiver

Mi-cuit de foie gras marbré aux truffes, croustillant de riz au gomasio, mélange de poivres précieux, coing rôti et fouace

Turbot rôti à l'arête au timut, scorsonère glacée au jus et émulsion de potimarron, beurre au Champagne et au caviar

Poularde patte noire de gruyère en demi deuil, jus au vin jaune truffé, racines et tubercules rôties au feu de bois, croustillant de poivre voatsiperifery

Fromage Rosette de Tête de Moine AOP et poire rôtie aux épices de vin chaud

Illusion coco au cœur coulant mangue passion et shot de mandarinello

Mignardises

Menu enfant et menu végétarien sont disponibles sur demande

375 chf
(hors boissons)

LIVE MUSIC DON POLO SAX & PALOMA GRUESO

POUR TOUTE RÉSERVATION RESTAURANT@HOTELCORDEE.COM +41(0)27 775 45 00

**IN
TEN
SO**

by my Italian 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 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 parthénopéenne

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

La Marlénaz



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



MENU DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

APÉRITIF

Huîtres et sushis

CAVIAR !

Caviar Oscietra en quenelle, ricotta fraîche maison, gel de salicornes,
généoise à l'encre de seiche, chantilly à la crème acidulée

CARPACCIO DE LANGOUSTINES

Mayonnaise à l'huile de homard, filets d'orange sanguine,
Gel de pomme verte, croustillant de fruit de la passion et oeufs de saumon

TA TI VU LA LOTTE

Lotte à la vapeur, queue de homard poêlée, carottes déclinées en textures
Consommé de bouillabaisse

BÔ! LE BOEUF

Entrecôte de boeuf Wagyu, purée de châtaignes, gnocchis à la châtaigne,
Morilles glacées, sauce Périgourdine, truffe d'hiver

CHOU OU BIEN ?

Choux avec glace à la noix, ganache montée à la vanille de Tahiti et truffe
blanche

VACHERIN GLACÉ

Pina Colada

795 CHF par personne

220 CHF par enfant (4 à 12 ans)

31/12/2024

19H Cocktail de bienvenue

20H Dîner

W VERBIER

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

EAT—HOLA
TAPAS BAR

MENU DU RÉVEILLON DU JOUR DE L'AN

APÉRITIF

Huîtres, oursins et foie gras

CREVETTES ROUGES FUMÉES

Crème d'amande, caviar de Sevruga

CRABE ROYAL PÉRUVIEN « CAUSA »

Émulsion d'avocat et piment jaune

STEAK DE CERF

À la truffe noire du Périgord

BOULE CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT BLANC

Sorbet fruit de la passion

BISCUIT ROULÉ FRAISE ET CHANTILLY

Sorbet sangria

595 CHF par personne

220 CHF par enfant (4 à 12 ans)

19H Cocktail de bienvenue

20H Dîner

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

Menu du 31 décembre 2024

Prix 265.- par personne

Langoustines & caviar

Les queues de langoustine marinées au lime, salade de crabe et
tartare de thon légèrement réhaussé au raifort,
grains de caviar, crème onctueuse d'avocat et salade iceberg

Noix de St Jacques & tartufo bianco

Sur une crème de racines d'hiver des tendres gnocchi de
pommes de terre Agria, noix de St Jacques à la fleur de sel crue et rôtie ,
lamelles de tartufo bianco d'Alba

Bœuf, foie gras & truffe noire

Le bœuf Suisse rassis sur l'os 6 semaines en 3 façons: rôti, mijoté et
en tartare, foie gras en torchon et généreuse râpée de truffes noires

Chocolat & Noisettes



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 enjouera 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 flambéed with genepi

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



Salade gourmande
(Foie gras poêlé, magret)

Fondue chinoise
Sauces maison
Pommes frites

Cornet feuilleté exotique

64 CHF par personne