

RÉVEILLON DU JOUR DE L'AN NEW YEAR'S EVE DINNER

MENU VÉGÉTARIEN W KITCHEN / W KITCHEN VEGETARIAN OPTION

Velouté de topinambour, émulsion de mascarpone, ail noir

Jerusalem artichoke velouté, mascarpone emulsion, black garlic

Salade d'hiver avec artichaut en vinaigrette de truffe noire

Winter salad with artichokes and black truffle vinaigrette

Carpaccio de betterave d'antan, fromage frais de brebis, vinaigrette d'agrumes et pistache

Heirloom beetroot carpaccio, fresh sheep milk cheese, citrus vinaigrette and pistachios

Tempura de chou-fleur, sauce romesco, beignet de courgette

Cauliflower tempura, romesco sauce, zucchini fritters

Capelletti de betterave, ricotta & truffe noire, champignons de saison, broccolini

Capelletti of beetroots, ricotta & black truffles, seasonal mushrooms, broccolini & beurre noisette

Truffe pralinée, sauce tonka, croustillant de maïs soufflé, fleur de sel

Praliné truffle, tonka bean sauce, crunchy sweetcorn, fleur de sel

Panna cotta fruit de la passion, sorbet fraise & champagne, gelée aux fruits tropicaux, mangue

Passion fruit panna cotta, sorbet of strawberries and champagne, tropical fruit jelly, mango

31.12.2017

20:30

600 Chf / pers.

Sur réservation

Upon reservation

Reservation & information:

+ 41 27 472 88 88

bf.wverbier@whotels.com

W Verbier

Rue de Medran 70

1936 Verbier

wverbier.com