

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

**Carpaccio de St Jacques, mousseline de topinambour,
caviar, noisette**

Scallop carpaccio, Jerusalem artichoke mousseline,
caviar, hazelnuts

**Salade de fruits de mer – tourteaux, gambero rosso,
langue d'oursin – légumes tendres d'hiver, vinaigrette
au fruit de la passion**

Season's best seafood salad – crab, red prawn and sea
urchin – tender winter vegetables, passion fruit vinaigrette

**Terrine de foie gras, anguille fumée, pomme verte,
brioche grillée**

Foie gras terrine, smoked eel, green apple, grilled brioche

**Filet de St Pierre, risotto de homard, bottargue,
endive braisée à l'orange & au safran**

John Dory fillet, lobster risotto, bottarga & braised
endives with orange and saffron

**Filet de bœuf "luma", truffe noire, poireau tendre,
capelletti de betterave et truffe**

"Luma" dry aged beef fillet, black truffles, tender leeks,
beetroot & black truffle Capelletti

**Ganache de chocolat blanc & yuzu, crémeux de
graines de sésame toastées, siphon mandarine**

White chocolate and yuzu ganache, toasted sesame
cream, mandarin sorbet

**Crèmeux chocolat noir péruvien "Illanka", glace et
tuile de noix de macadamia, ganache café**

Cremeux of Peruvian dark chocolate "Illanka",
macadamia nut icecream and tuille, coffee ganache

31.12.2017
20:30

695 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

W kitchen
MODERN LOCAL CUISINE

W
VERBIER