

Menu de Noël

RESTAURANTS	TELEPHONES
La Cordée	+41 27 775 45 00
W Verbier	+41 27 472 88 88
L'Alternatif Café Bar (Le Châble)	+41 79 513 13 43
Le Rouge	+41 27 771 80 00

MENU NOËL

Mise en bouche

Ballotine de foie gras marbrée au vin chaud et
cendre d'épicéa,
gel de vin doux au poivre de Sichuan vert
chips de pain d'épices

Verdurette de langoustines croustillantes et son
tartare d'algues au gomasio
huile parfumée à la main de Bouddha

Filet de bar en croûte de truffe noire,
vierge au butternut
déclinaison de carottes

Suprême de poularde cuit à basse température
crème de morilles flambées au whisky pur malt
mosaïque de légumes au nori

Bûche au chocolat et framboise
glace au sésame et tuile

Mignardises maison

Menu enfant et menu végétarien sont disponibles sur demande

195 CHF
(hors boissons)

LIVE MUSIC DON POLO SAX

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





CHRISTMAS EVE MENU



FOIE GRAS MI-CUIT

Quince, sea urchin tongues and cocoa brioche
(A,1,2,3,5,7)

TURBOT

Confit potato, grilled leeks,
Beurre blanc and Petrossian Ossetra caviar
(A,2,4,5,6)

VEAL TENDERLOIN

Artichoke fricassée, mushrooms, pearl onions,
Meat jus
(A,5,7)

LA BUCHE

Caramelized white chocolate mousse, Kalamansi cream,
candied kumquat, black sesame biscuit
(1,3,5,7)

CHF 320 per person
CHF 85 per child (4 to 12 yrs-old)
7:00PM - 10:30PM



Allergens:

1. Gluten – 2. Crustaceans – 3. Egg – 4. Fish – 5. Dairy – 6. Mollusks – 7. Nuts

W VERBIER

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



L'ALTERNATIF
CAFE BAR

Noël 2025

24 décembre à partir de 19.30

25 décembre à partir de 16.00

Menu complet 80.-

Mise en bouche de Noël 8.-

Salmon Gravlax maison et toast 19.-

Filet de boeuf CH s/ardoise 48.-

Bûche au chocolat 10.-

Nouvel an 2025

31 décembre à partir de 20.30

1er janvier à partir de 16.00

Menu complet 90.-

Ambiance cabaret transformiste 31.12

6 Huîtres spéciales no3 18.-

Terrine de foie gras de canard maison et briache 28.-

Entrecôte Angus 250gr sauce au poivre vert 40.-

Calendrier aux agrumes 10.-

Assiette de fromages du pays à partager 25.-

Pélices du Valais à partager 30.-

Christmas Lunch Menu

Pre-booking of the Christmas Menu is mandatory

49.-chf

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