

Menu du Nouvel-An

RESTAURANTS	TELEPHONES
La Cordée	+41 27 775 45 00
W Verbier	+41 27 472 88 88
La Boca	+41 27 771 33 44
La Marlénaz	+41 27 771 54 41
La Channe	+41 27 771 15 75
Taratata	+41 27 771 65 00
L'Alternatif Café Bar (le Châble)	+41 79 513 13 43



La Cordée

BRASSERIE

MENU DU REVEILLON

Canapés et coupe de champagne

Mise en bouche

Huître de Kys l'Étoile et caviar d'oscière d'Iran
pain de seigle du Valais et beurre maison

Raviole ouverte de ris d'agneau, homard et girolles en fricassée
carpaccio de noisettes au sel bleu

Sole rôtie à l'arête au beurre fumé, tempura d'enoki et crème safranée

Filet de veau poché au lait ribot au foin des Alpes
foie gras rôti au miel de mille fleurs
cerfeuil tubéreux et crosnes poêlés

cattelle de Verbier à la truffe rôtie

Mangue caramélisée, glace au safran et
déclinaison texturée de citron de Sicile, kalamansi et kumquat

Mignardises

Menu enfant et menu végétarien sont disponibles sur demande

375 chf

(hors boissons)

LIVE MUSIC DON POLO SAX & LYDIA SALAR

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

NEW YEAR'S EVE MENU

APÉRITIF

Foie gras, oysters and prawns
(1,2,3,5,7,A)

CAVIAR AND CRABE

Brown crab rilette with green apple, curry and crispy rye bread
(1,2,3,4,5)

AMBERJACK CRUDO

Mandarin broth, candied kumquats and avocado
(4)

SEA BASS AND LANGOUSTINE

Pumpkin ravioli with goat cheese, Thai basil,
Shellfish jus with Satay spices
(A,1,2,3,4,5,7)

HERENS BEEF TENDERLOIN

Celeriac and truffle in puff pastry crust,
Morel and watercress jus
(A,1,3,5)

FROZEN PASSION FRUIT

Orange/Campari sorbet, Italian meringue
(A,3)

CHOCOLATE-MANGO DOME

72% Venezuelan dark chocolate mousse, Mango/Kaffir sorbet,
Genepi jelly, cocoa streusel
(A,1,3,5,7)

CHF 795 per person
CHF 220 per child (4 - 12 yrs old)
7:00PM Welcome Cocktail
8:00PM Dinner

W VERBIER

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

Allergens:

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

La Boca

Menu du Réveillon du Nouvel An

180 CHF par personne

(Avec option d'accords mets-vins et mezcal sur demande)

Amuse-Bouche

Sope de maïs rôti et avocat

Un sope est un gâteau traditionnel mexicain à base de masa de maïs, légèrement frit et garni d'ingrédients savoureux.

Entrée

Ceviche de daurade – daurade fraîche marinée dans une leche de tigre aux agrumes, servie avec concombre, avocat et coriandre.

Alternative végétarienne : Soupe de légumes de saison

Bouchée Intermédiaire

Tartare de bœuf sur endive

Alternative végétarienne : Bruschetta au pico de gallo

Service de Tacos

Assiette de deux tacos

- Taco de canard croustillant façon chinoise – salsa ananas-Sichuan, sauce prune au habanero
- Taco de poisson (daurade) – haricots noirs, guacamole

Option végétarienne disponible sur demande

Plat Principal

Choix entre :

Bar "A la Veracruzana"

Filet de bar cuit dans une sauce traditionnelle de Veracruz à base de tomates, câpres, olives, persil et poivrons doux, accompagné de riz.

Carne Asada

Surlonge marinée grillée, servie avec purée à l'ail rôti, cactus grillé et oignon.

Légumes "A la Veracruzana"

Légumes de saison mijotés dans une sauce Veracruz aux tomates, olives et poivrons, servis avec du riz mexicain.

Intermède Rafrâichissant

Granité au pamplemousse

Dessert

Mousse au chocolat – servie avec une tuile au sésame orange-piment ancho, glace fior di latte et dulce de leche.

La Marlénaz



New Year's Eve

MENU

Assortiment de mises en bouche festives du chef

-

Escalope de foie gras IGP poêlée en consommé de crevettes grises

-

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 en deux cuisson basse température puis au grill, échalotes, polenta crémeuse à la truffe noire d'hiver, et jus de bœuf corsé (+29CHF)

-

Nuage de vacherin suisse, sorbet poire du Valais, noix de pécan caramélisées et Williamine AOP

-

Le Trompe l'œil "pomme de pin des Alpes Suisses" aux saveurs réconfortantes

Inclus une coupe de Champagne
Eau minérale
Un café

249 chf / personne



New Year's Eve

CHILDREN'S MENU (AGES 4-10)

Foie gras and mango club sandwich

-

Brioche with gravlax salmon

-

Perfect egg, grilled bacon, and smooth mousseline

-

Cheese fondue — classic, with truffles, or with morel mushrooms

-

Swiss chocolate brownie with macadamia nuts, vanilla ice cream, and warm chocolate sauce

-

95CHF/ enfant 4 à 10 ans

La Channe by Marco Bassi

Menu du 31 décembre 2025

LANGOUSTE, PUNTARELLE & CAVIAR

*Sur une crème d'artichauts et câpres, la queue de langouste marine au citron,
salade de Puntarelle et artichauts crus,
baguette au beurre d'oursins, algues et grains de caviar.*

*Lemon-poached lobster tail on an artichoke and caper cream,
Puntarelle and raw artichoke salad,
baguette with sea urchin and seaweed butter, crowned with caviar pearls.*

RISOTTO TOPINAMBOUR & TARTUFO BIANCO

*Le risotto « Carnaroli » lié au vieux parmesan,
blanquette de sot-l'y-laisse de volaille et topinambour,
lamelles de truffe blanche d'Acqualagna.*

*"Carnaroli" risotto bound with aged Parmesan,
blanquette of chicken oysters and Jerusalem artichoke,
topped with white truffle shavings from Acqualagna.*

BŒUF FOIE GRAS & TRUFFE NOIRE

*Le bœuf suisse, mûré sur l'os six semaines, décliné en trois façons :
grillé, en raviolo et en tartare,
foie gras confit et généreuse râpée de truffe noire Melanosporum.*

*Swiss beef, dry-aged on the bone for six weeks, presented three ways —
grilled, in raviolo, and as tartare —
served with confit foie gras and a lavish shaving of Melanosporum black truffle.*

CHOCOLAT & GIANDUJA

*Création autour du chocolat noir et du gianduja,
textures et contrastes en harmonie.*

*A creation of dark chocolate and gianduja,
a harmony of textures and contrasts.*

Menu à 265 CHF par personne .Des variations végétariennes sont possibles.

Pour la réservation définitive de la table, le versement intégral par virement bancaire du prix du menu est demandé.

Sharing  is Caring

TARATATA

NEW YEARS EVE – LET'S CELEBRATE

Le Taratata vous propose une soirée d'exception dans une ambiance chic et festive avec un menu 6 plats de la cheffe Aline Menetrey, le feu d'artifice de la place centrale et un after party avec notre dj resident.

- **PACKAGE DINER + PARTY à 380CHF**
(incluant le menu 6 plats à 280 chf et 100 chf à utiliser sur notre carte club pour l'after party)
- **ARRIVEE A 19H30 POUR LE DINER**
- **FEU D'ARTIFICE PLACE CENTRALE DE 23H50 À 0H10**
- **AFTER PARTY DJ SET JUSQU'À 4H DU MATIN**
- **RÉSERVÉ AUX ADULTES (16+)**

Informations et réservations :
hello@taratata-verbier.ch

Sharing  is Caring

TARATATA

NEW YEARS EVE – LET'S CELEBRATE

TRAVEL OF THE NIGHT

Amuse bouche:

Tarte à l'oignon et fromage à la truffe noire
Tartare de sérieole au yuzu et chips de nori
Terrine aux 5 volaille

Carabineros pochée, essence de crustacé,
citron caviar et salty finger

Raviole ouverte, céleri,
émulsion champagne, caviar Beluga

Filet de Boeuf façon wellington

Sorbet basilic arrosé au gin Botanist

Entremet Coco passion mandarine



L'ALTERNATIF
CAFÉ 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.-

Saumon Gravlox maison et toast 19.-

Filet de boeuf CH s/ardoise 48.-

Bûche au chocolat 10.-

Nouvel an 2025

Menu complet 90.-

Ambiance cabaret transformiste 31.12

31 décembre à partir de 20.30

1er janvier à partir de 16.00

6 Huîtres spéciales no3 18.-

Terrine de foie gras de canard maison et brioche 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.-