

MENU DU NOUVEL AN NEW YEAR'S EVE MENU

W Kitchen



MENU VÉGÉTARIEN/ VEGETARIAN OPTION

31/12/18

19.00

Champagne & canapés

Diner / Dinner

00.00: Toast & Party @Carve

600 CHF/ pers.

Incl. Carve entrance

Reservation & information

+ 41 27 472 88 88

bf.wverbier@whotels.com

W KITCHEN

Rue de Médran 70

1936 Verbier

**Salade stracciatella, pistaches,
framboises, huile d'olive au basilic**

Stracciattella salad, pistachios,
raspberries, basil oil

**Asperges vertes, mayonnaise aux
champignons, caviar d'huile d'olive**

Slow cooked green asparagus,
mushroom mayonnaise, olive oil caviar

**Aubergines marinées,
crème aux pignons et à l'ail,
poudre d'ail**

Marinated baby eggplants, pine nuts and
garlic cream, garlic powder

**Risotto de céleri, "cacio e pepe",
truffes noires**

Celeriac risotto, "cacio e pepe",
black truffles

**"Gnudis" ricotta et citron,
choux de Bruxelles, betteraves,
émulsion au safran**

Ricotta and lemon gnudis,
Brussels sprouts, baby beetroots,
saffron emulsion

**Ananas poêlé au vieux rhum,
glace noix de coco**

Pan-fried pineapple with rum,
coconut ice-cream

**Royal à la noisette, crème chiboust à la
vanille de Tahiti, chantilly chocolat
au lait, sauce noisette**

Hazelnut royal, vanilla from Tahiti
chiboust cream, milk chocolate whipped
cream, hazelnut sauce