

RÉVEILLON DE NOËL

24/12/21

Mise en bouche

Ceviche d'homard et mangue

MENU

**Coca de foie gras, myrtilles et
mousse d'amandes**

**Turbot grillé aux échalotes et truffe et brochette de
fruits de mer**

Sorbet de Chartreuse et myrtilles

Cochon de lait rôti au caramel de mandarine

DESSERT

BOULE DE NOËL

Vainille, pomme verte et framboises à la
glace de caramel salée

Mignardises de Noël

Petit verre de vin chaud

55,00€

DÉJEUNER DE NOËL

25/12/2021

Bouillon et coquillettes

Pot ou feu

Aioli de coing

Salades d'oignons doux, tomate, olives et céleri

Poulet fermier farci aux prunes « Armagnac »

Buffet de bouches de Noël

et macarons

Mignardises de Noël

Petit verre de vin chaud

45,00€

Menu de Noël "Take away" 35,00€

Reservation anticipé 24h

DÉJEUNER DE SAINT ETIENNE

26/12/21

Pica-Pica

Xapacoca de jambon iberique, tomate et huile d'olive

★★★

Sachet de foie gras, pomme et pignons

Mousse de fruits rouges

★★★

Cannelloni de saumon fumé, crevettes et agrumes

★★★

Beignet des Fêtes

★★★

Cannelloni traditionnel de Saint Etienne

Plat Principal au choix

Joue de porc Ibérique, salade à la sauce de cabernet

ou

Poulpe grillé, vinaigrette

de crudités et truffe

Dessert

Assortiment de cannelloni sucré et

Gâteaux traditionnels

Verre de vin chaud

Mignardises des fêtes

42,50€

RÉVEILLON DE FIN D'ANNÉE

31/12/21

Apéritif

Huîtres, Jambon ibérique et fromage Manchego

Coupe de boules d'Andorra 902DC

Menu

**Terrine de foie et morue fumé , truffe, fruits secs et
pomme granny Smith**

Vin de Gel Gramona

★★★★

**Lasagne d'homard
essence de corail et fragrances**

Vin blanc - Torre de la Moreira

Albarinho D. O. Rias Baixas

★★★★

Sorbet de Gin tonic et ses genévriers

★★★★

**Carré d'agneau et sauce de groseilles
mangetout, pommes de terre violette et
légumes de la saison**

Vin rouge - Bardos Reserva

D.O. Ribera del Duero

★★★★

Ferrero 2022

**Chocolat au lait, noisette
et sorbet de poire Williams**

Champagne

Les Mignardises de fin d'année avec cafés et liqueurs

Les raisins de « la chance » et cotillon surprise,

Gin Tonics et Mojitos à volonté

Musique avec "9 Events" jusqu'à l'aube

Pour finir la fête: Bouillon de poule

et chocolat avec coca traditionnelle

190.00€

JOUR DE L'AN

01/01/22

Coupe de la nouvelle année

Menu

**Mousse de fruits de mer et
Cèpes confits**

**Foie gras mi-cuit à la
gélatine de gingembre et sa brioche**

**Tournedos de saumon
aux noix et fines herbes**

Riz de poulpe et coriandre

Plat Principal

**Filet de bœuf ,
Sauce de langoustine et
jambon ibérique**

Dessert

“Saint Honoré”

Glace de vanille Bourbon et sauce de Chocolat chaud

**Mignardises de Nouvel an
Verre de vin chaud**

47.50€

JOUR DES ROIS

06/01/22

Caramels de rois
Saucisse, cèpes et foie gras

Menu

Jambon Ibérique sur xapacoca
au tomate et huile d'olive

★★★

Figue farcie au foie gras
sur lit de mesclun

★★★

Ceviche de dorade, oignons de Figueres et salade

★★★

Riz à la coquille Saint Jacques et safran

★★★

Pressé de chevreau et pêche sec et crumble

Dessert

Assortiment de Galette des Rois
Couronne et fève o no!!

★★★

Mignardises et vin chaud

45,00€

Menu Infantile

Xeflis

Patates chips, olives, fuet, mini beignets, dés de fromage

Macaronis à la Napolitaine

★★★★

« Les hamburgers »

Des Rois Mages

★★★★

Galette des Rois

* Menu pour les enfants moins 12 ans gratuit