

Dîner du Réveillon

Samedi 24 décembre

Tarif
120 * / 60€ **

MENU

AMUSE-BOUCHE

Médailillon de homard bleu gratiné, truffe noire et estragon

PITHIVIERS

Pithiviers de pigeon et foie gras de canard des Landes aux cèpes,
jus léger au porto rouge

FILET DE TURBO

Filet de turbo rôti, fine purée de topinambour caramélisé,
coquillages en marinère, beurre blanc légèrement citronné

QUASI DE VEAU

Quasi de veau cuit à basse température et rôti, pommes de terre et truffe noire,
girolles mijotées, jus simple lié au fois gras

FROMAGES***

Chariot de fromages affinés de la Maison Pelligrini

DESSERTS

Fraicheur exotique

Gourmandise aux marrons, perles d'oranges sanguines,
note de cardamome verte

*Tarif unique par personne, hors boissons

**Tarif unique par enfant, hors boissons

***Supplément 20€ par personne

****Accord mets & vins 80€/personnes

Déjeuner de Noël

Dimanche 25 décembre

au restaurant Les Vignes
90€ * / 45€ **

MENU

AMUSE-BOUCHE

Tartare de noix de Coquille Saint-Jacques,
céleris rave et pomme verte au citron vert

FOIE GRAS

Terrine maison de foie gras de canard des Landes mi-cuit,
fine gelée au Sauternes, toast de pain brioché

PAVÉ DE BAR

Cuit sur la peau, purée légère de panais aux langoustines grillées,
émulsion champagne brut

TRADITIONNEL CHAPON FARCI

Eclat de châtaigne, noisettes caramélisées,
embeurré de chou vert, jus de volaille truffé

FROMAGES***

Chariot de fromages affinés de la Maison Pellegrini

DESSERTS

Fine gelée de vin chaud,
glace aux quatre épices, croustillant de pain d'épice

Sur la route du cacao
On the cocoa road

*Tarif unique par personne, hors boissons

**Tarif unique par enfant, hors boissons

*** Supplément 20€ par personne

Dîner de Noël

Dimanche 25 décembre

au restaurant Les Vignes
75€ * / 40€ **

MENU

AMUSE-BOUCHE

Feuilleté d'escargot en persillade

LES HUITRES FINES DE CLAIRE N°3

Au naturel

Gratinées

En tartare

LE PLAT

Dos de cabillaud demi-sel, cuit vapeur, purée légère de brocolis, suc de crustacés
ou

Filet de bœuf cuit au sautoir, pommes de terre Anna et champignons des bois,
moelle gratinée, jus réduit au vin rouge du domaine

FROMAGES***

Chariot de fromages affinés de la Maison Pellegrini

DESSERT

Tatin de pommes caramélisées,
croustillant de granola, sorbet au fromage blanc

*Tarif unique par personne, hors boissons

**Tarif unique par enfant, hors boissons

*** Supplément 20€ par personne