



Menu de Noël

*Servi au dîner du 24 Décembre et au déjeuner du 25 Décembre 2023
au restaurant gastronomique Le V*

120€ par personne (hors boissons)

L'amuse-bouche du Chef

Les Langoustines

Rôties, risotto de céleri au vin jaune, vieux parmesan, émulsion citron et jus au safran

Entrée

Le Bar de Méditerranée

En deux façons, carpaccio au zeste de combava, caviar Oscietre, jeunes pousses aromatiques et saisi à la flamme, chou-fleur rôti aux épices, condiment à la mangue

Poisson

Le Skrei

Saisi doucement, crème de panais à l'orange, palourdes au vin jaune et côte de blettes caramélisées, jus d'arêtes

Viande

La Pintade fermière

Contisée à la truffe noire, pleurote poêlée aux herbes, pommes de terre grenailles confites dans un jus corsé, condiment citron

La sélection de fromage en supplément 21€

Douceur sucrée

La Bûche

Crousti fondant de marron parfumé à la vanille, impériale d'orange gingembre, éclats de châtaignes acidulées.

VV

Grand Réveillon de la Saint-Sylvestre

En 7 services

210€ par personne (hors boissons)

Lamuse-bouche du Chef

Œufs de caille fermiers et truffe noire
Topinambours fumés et noisettes du Piémont torréfiées

Entrée

Les Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint Brieuc
Rôties au beurre noisette, céleri confit à la vanille de Madagascar, chutney agrumes
et émulsion safranée

Poisson

Le Homard Bleu
Carottes des sables, tuile croustillante au sarrasin et consommé de carcasses
aux agrumes et fleur de sureau

Viande

Le Chevreuil
La noisette rôtie au romarin, grenailles confites dans un jus corsé à la truffe noire,
pleurotes poêlés aux herbes, condiments à la grenade et jus au vin rouge des Alpilles

Fromage

Le Fromage
Poire pochée au pistil de safran, chutney olives caramélisées, jeunes pousses
et fleurs acidulées, tuile de pain céréales

Douceurs sucrées

La Pépité
Truffée aux agrumes, caviar, croustillant de blé noir
Le Chocolat
Du Brésil, plaisir des îles glacées, fraîcheur exotiques, dentelle de macadamia, crème glacé au safran

Tarifs nets TTC



Réveillon de la Saint-Sylvestre

Cocktail dînatoire

140€ par personne (hors boissons)

Stand Animations

Huitres, foie gras, Jambon Ibérique, Saint-Jacques fumées,
Œuf toqué en flottaison

Pièces froides

Maki de Bar bio, concombre et pomme granny Smith
Blinis et saumon fumé de chez Barthouil
Tartare de saumon Bio mangue passion
Magret de canard laqué et sésame noir
Tataki de bœuf, semoule de chou
Ceviche de daurade royale

Pièces chaudes

Padron grillées à la fleur de Sel de Camargue
Bar Bio du Frioul, crème de curry Breton
Parmentier de Canard à la patate douce
Emincé d'entrecôte au thym frais
Gambas marinées à l'asiatique
Brochettes de légumes

Douceurs sucrées

Plateau de fromages, confitures et fruits secs en atelier
Mousse chocolat à la fève de Tonka
Crêpes Suzette en atelier
Tarte citron meringuée
Entremet Limoncello
Tarte tatin