

VV

Menu de Noël

*Servi au dîner du 24 Décembre et au déjeuner du 25 Décembre 2024
au restaurant gastronomique Le V*

En 4 services

140€ par personne (hors boissons)

Lamuse-bouche du Chef

Le Tourteau

Maki de radis noir, Granny Smith,
Caviar Oscière et tuile croustillante

Entrée

Les Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc
Rôties, beurre aux algues, topinambour,
Lard de Noir de Bigorre

Poisson

Le Saint-Pierre

Saisi doucement, beurre blanc à la sarriette, salsifis rôtis,
Grenade et champignons des bois

Viande

Le Chapon Fermier

Le suprême contisé à la truffe, crème de maïs grillé, vin jaune,
Poireaux braisés au citron, jus corsé

*La sélection de fromages frais et affinés de Chez Emily
à Eygalières en supplément 21€*

Douceur sucrée

La Buche

Biscuit cookies aux noix, confit de poire parfumé citron vert,
Mousse allégée Guanaja 70%, croustillant praliné sorbet Williams



Grand Réveillon de la Saint-Sylvestre *au restaurant gastronomique Le V*

En 7 services

210€ par personne (hors boissons)

L'amuse-bouche du Chef

Le Loup de mer

Confit à l'huile des Baux, cédrat, crème à l'oseille et couteaux

Entrée

Les Langoustines

Rôties à la sauge, carotte des sables, clémentine,
pistils de safran de Provence

Poisson

La Sole

Cuite meunière, panais citron, noisette du Piémont,
Palourdes, caviar Oscietàre et champagne

Viande

Le Veau du Limousin

La noix rôtie au thym, raviole de foie gras de canard,
Champignons des bois et truffe noire

Fromage

La Tomme de Provence

Jus corsé à la truffe noire, chutney d'olives des Baux,
Jeunes pousses et fleurs acidulées

Douceurs sucrées

Le Grand Cru

Croustillant de Pain d'épice, Riz au lait truffé chocolat
parfumé Main de Bouddha, gelé de mangue-gingembre

Sous La Neige

Confit de mandarine aux sésames, ganache montée Opalys, orange parfumée au safran,
biscuit sablé châtaigne Macadamia, crème glacée oseille bergamote