MENU

RÉVEILLON DE NOËL

24 DÉCEMBRE 2026

APÉRITIFS

SAMOUSSA BRÈDE ET DAKATINE

SAMOUSSA PINPIN, COCO LE MORT ET TRUFFE

NEMS MANGUE VERTE ET SALPICON DE CAMARONS

CROMESQUIS DE CANARD AUX LETCHIS ET FOIE GRAS

ENTRÉES

BAR À FOIE GRAS
POÊLÉ, POCHÉ, EN TERRINE, ACCOMPAGNÉ DE BRIOCHE MAISON, CHUTNEY ET SEL PARFUMÉ

BAR À TARTARE
SELON VOS ENVIES : SAUMON, NOIX DE SAINT-JACQUES, BŒUF, ACCOMPAGNÉS DE LEURS CONDIMENTS

HUÎTRES FRAÎCHES ET GRATINÉES

SALADE DE CHOU COCO, VINAIGRETTE AU FRUIT DE LA PASSION ET VANILLE BIO

PLATEAU DE LÉGINE GRAVLAX AUX AGRUMES, SAUCE TARTARE À L'HUILE DE BASILIC MAISON

CANNELLONI DE LÉGUMES PICKLÉS FARCIS D'UN TARTARE DE CREVETTES DE MADAGASCAR « LABEL ROUGE » ET CAVIAR D'AQUITAINE

CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES, BURRATINA TRUFFÉE, COPEAUX DE VIEUX PARMESAN ET SAUCE VIERGE À L'HUILE DE BASILIC

PLATEAU DE TATAKI D'AUTRUCHE & SAUCE TARTARE À LA PÂTE DE CURCUMA ET À L'AIL NOIR

ACHARDS DE CHOU DE LATANIER & LARD FUMÉ

SUR NOTRE PLANCHA

FILET DE BLACK COD

FILET DE BŒUF WAGYU

KOTÉ BBQ

SÉLECTION DE BROCHETTES GRILLÉES AU BBQ

ÉCHINE DE PORC MARINÉE À LA TRUFFE

FILET DE CANARD EXTRA-TENDRE

CAMARONS AU PIMENT D'ESPELETTE

THON AUX ÉPICES

LANGOUSTE ROUGE DES « TAAF »

SAUCES

SAUCE AUX MORILLES ET FOIE GRAS

BEURRE BLANC AU CHAMPAGNE, AUX LETCHIS ET AU CAVIAR

BOUILLABAISSE PÉÏ AU FRUIT DE LA PASSION

SAUCE AU POIVRE SAUVAGE

SAUCE DE CRUSTACÉS AU GINGEMBRE

GARNITURES

RIZ FRIT AUX GUÊPES

MOUSSELINE DE CAMBAR AUX ÉCLATS DE MARRONS GRILLÉS

FRICASSÉE D'ARTICHAUTS, SHIITAKÉS ET GNOCCHIS DE PATATE DOUCE

CRÉMEUX DE SOSSO MAÏS ET PITON DES NEIGES

NOS CARRIS

LE TRADITIONNEL CARRY POISSON ROUGE DE NOS CÔTES AU COMBAVA

CARRY CAMARONS ET PALMISTE ROUGE

CARRY D'OIE À LA VANILLE BIO
RIZ BLANC, LENTILLES DE CILAOS ET ASSORTIMENT DE ROUGAILS

LES FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AOC ET CONFITURES DE SAISON

DESSERTS

LE GÂTEAU DE NOËL

OPÉRA AU CAFÉ BOURBON POINTU

LES BÛCHES DE NOËL

CHOCOLAT PÉÏ / GIANDUJA

CASSIS / SIROP D'ÉRABLE

LES MIGNARDISES DE NOËL

LETCHI / FRAMBOISE

COCO / PASSION / COMBAVA

MARRON / POIRE

ANANAS / VANILLE BIO

CARAMEL / NOIX DE MACADAMIA

PALM
HOTEL & SPA