

MENU DE NOËL

Restaurant Le V

Servi le Dîner du Dimanche 24 Décembre 2023 et le Déjeuner du Dimanche 25 Décembre 2023

120 EUROS 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.

- ENTREE -

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, palourde au vin jaune et côte de blette caramélisée, jus d'arêtes.

- VIANDE-

La Pintade fermière

Contisée à la truffe noire, pleurote poêlée aux herbes, pomme de terre grenaille confite dans un jus corsé, condiment citron.

La sélection de fromage en supplément 21€

- DESSERT -

La Bûche

Crousti fondant de marron parfumé à la vanille, impériale d'orange gingembre, éclat de châtaigne acidulée.

Tarifs nets TTC

GRAND REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

Restaurant Le V

Servi le Dîner du Dimanche 31 Décembre 2023

210 EUROS par personne - hors boissons

EN 7 SERVICES

- L'AMUSE-BOUCHE DU CHEF -

Œufs de caille fermiers et truffe noire

Topinambour fumé et noisette du Piémont torréfiée.

- ENTREE -

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

Carotte des sables, tuile croustillante au sarrasin et consommé de carcasses aux agrumes et fleur de sureau.

- VIANDE-

Le Chevreuil

La noisette rôtie au romarin, grenaille confite dans un jus corsé à la truffe noire, pleurote poêlée aux herbes, condiment à la grenade et jus au vin rouge des Alpilles.

- FROMAGE-

Le Fromage

Poire pochée au pistil de safran, chutney olive caramélisé, jeunes pousses et fleurs acidulées, tuile de pain céréales.

- DESSERTS -

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

REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

Restaurant du Bar
Dîner du Dimanche 31 Décembre 2022

140 EUROS par personne
Hors Boissons

COCKTAIL DÎNATOIRE

Stand Animations

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

Pièces froides

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

Pièces chaudes

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

Pièces froides dessert

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

Tarifs nets TTC