VV

Menu de Noël

Servi au dîner du 24 Décembre et au déjeuner du 25 Décembre 2026
au restaurant Canto Cigalo

En 6 services

180€ par personne (hors boissons)

*****

La coquille Saint-Jacques
au beurre d'ail noir

Le foie gras de canard en nougat
condiments vin chaud et brioche aux épices

Le dos de truite de l'Isle sur la Sorgue
pomme de Saint-Andiol et sabayon au champagne

Le tournedos de bœuf, poêlée de châtaignes
émulsion dauphinoise et jus truffé

L'assortiment de fromages
du moment

Le chocolat Jamaya
noix et crème glacée

VV

Menu de fêtes de la Saint-Sylvestre

Servi au dîner du 31 Décembre 2026
au Bar de Valrugues autour de la piste de danse

En 5 services

180€ par personne (hors boissons)

*****

Croc en bouche

La crevette de Méditerranée

en chaud-froid et émulsion d'oursin

La volaille de Pons et truffe melanosporum

sauce au foie gras

L'assortiment de fromages

du moment

Le baba au pamplemousse

baies de poivre de Timut & sorbet au champagne rosé

Menu dégustation de la Saint-Sylvestre

Servi au dîner du 31 Décembre 2026
au restaurant Canto Cigalo

En 7 services

240€ par personne (hors boissons)

*****

L'huître Tarbouriech
et le maïs doux

Le caviar Calvisius
crémeux de cerfeuil

La crevette de Méditerranée
en chaud-froid et émulsion d'oursin

Le dos de loup
salsifis, topinambour et nage au vin blanc « Aupiho »

La volaille de Pons et truffe melanosporum
sauce au foie gras

L'assortiment de fromages
du moment

Le baba au pamplemousse
baies de poivre de Timut & sorbet au champagne rosé