

CÉLÉBREZ LES FÊTES

Déjeuner de Noël et Réveillon

Ambiance musicale live
uniquement pour le déjeuner

Amuse-Bouche

Croustillant de foie gras aux épices cajun

Entrée

Saint-Jacques, crème de panais et agrumes

Plat

Suprême de pintade fermière, topinambour et marron,
crème de ratte et jus truffé

Fromage

Brie de Melun, éclats de pistache et mascarpone

Dessert

Bûche de Noël chocolat Valrhona, pain d'épices et passion

Mignardises

109€ / pers.

avec eaux minérales et café

149€ / pers.

avec une ½ bouteille de Champagne Taittinger,
eaux minérales et café

Réveillon de Noël
Mardi 24 décembre 2024, 20h30
Restaurant Blue Lemon

Déjeuner de Noël
Mercredi 25 décembre 2024, 12h30
Restaurant Blue Lemon

Réveillon de la Saint-Sylvestre
Mardi 31 décembre 2024, 19h30
Salon Riviera

Brunch du Nouvel An
Mercredi 1^{er} janvier 2025
Restaurant Blue Lemon

Réservations **04 92 97 70 21**
H1168-fb2@accor.com

Prix nets en euros service compris.
Réservation confirmée à réception du
règlement (arrhes du total de la prestation).

Réveillon de la Saint Sylvestre Dîner-concert

Dîner et ambiance musicale

Concert de 22h30 à minuit

Tribute To Abba

Vœux 2025 & cotillons à minuit

Soirée dansante
avec DJ jusqu'à 2h30

Amuse-Bouche

Homard, chutney de mangue et gingembre,
crackers au basilic

Entrée

Foie gras, gelée de Banyuls et pain d'épices

Plat poisson

Pavé d'esturgeon, crème de céleri au café,
régliasse et Avruga

Plat viande

Quasi de veau, sauce truffe, butternut et noisette

Dessert

Dôme chocolat amande et orange confite

Mignardises

239€ / pers.

avec eaux minérales et café

279€ / pers.

avec une ½ bouteille de Champagne Taittinger,
eaux minérales et café

Brunch du Jour de l'An

Ambiance musicale live

Entrées festives
Banc d'huîtres
Terrine de foie gras
Magret de canard rôti au miel et aux épices
Bœuf Wellington
Gambas flambées à l'Armagnac
Poêlée d'antan
Plateau de fromages
Sélection de desserts gourmands

Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans

49€ / enfant

pour les enfants de 6 ans à 11 ans révolus,
boissons comprises

109€ / pers.

avec eaux minérales et café

149€ / pers.

avec une ½ bouteille de Champagne Taittinger,
eaux minérales et café