

# 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<sup>er</sup> 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