

NUIT D'ÉVE

Amuse-bouches de bienvenue

- Foie Travi enveloppé de fromage frais et pomme caramélisée aux pignons de pin
- Mouchoir de champignons avec pétoncles glacés parfumés à l'ananas
- Sphère d'olives avec vermouth et gelée d'agrumes
- Millefeuilles d'aubergines et d'anguille fumée
- Cocktail de Xalet (avec ou sans alcool)

Premier Cours

Coquille Saint-Jacques dorée, tendre jardin d'asperges, caviar Beluga et notes de grenade

Deuxième Cours

Raviolis de crevettes de Palamós à la crème de crustacés

Plat Principal

Cochon de lait d'Avila avec tatin de pommes

Desserts

Rafraîchissement au citron vert et à la menthe
et
Surprise au chocolat

Vigneron

Vin blanc : Davila (D.O. Rías Baixas)
Vin rouge : Pagos de Anguix Costalara (D.O. Ribera del Duero)
Champagne : Abelé 1757 Brut
Eaux, cafés, thés et infusions et petits fours

Inclus aussi:

- Sac de cotillon pour le réveillon du Nouvel An
- Les 12 raisins de la chance et un verre de cava sur notre terrasse avec vue sur le feu d'artifice
- Photomaton instantané
- Saxophoniste / Musique
- Bar ouvert pendant toute la durée de la fête
De 20H30 à 01H30

**PRIX PAR PERSONNE
230€**

TVA INCLUSE

MENU ENFANTS

MENU DU RÉVEILLON
DU NOUVEL AN

CHIPS
BÂTONNETS À FOUET
OLIVES FARCIES AUX ANCHOIS

CANNELLONIS DE VIANDE RÔTIE AVEC BÉCHAMEL ET FROMAGE

CABILLAUD ET FRITES AVEC POMMES DE TERRE

OU

FILET DE BŒUF GRILLÉ

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET À LA VANILLE

CHOCOLATS 2026

INCLUS AUSSI :

JUS DE FRUITS, SODAS, EAU

PETITS FOURS

LES 12 RAISINS PORTE-BONHEUR

FÊTE DU NOUVEL AN

MUSIQUE/BAR GRATUIT PENDANT TOUTE LA DURÉE DE LA FÊTE

DE 20 H 30 À 1 H 30 DU MATIN

PRIX PAR PERSONNE

50€

TVA INCLUSE

NUIT D'ÉVE

MENU VÉGÉTARIEN / VÉGAN

AMUSE-BOUCHES DE BIENVENUE

- Sphère d'olives avec vermouth et gelée d'agrumes
 - Millefeuille d'aubergines au confit de tomates
 - Mouchoir de champignon avec tofu parfumé à l'ananas
 - Crème de carottes tiède à l'orientale
- Cocktail de Xalet (avec ou sans alcool)

CANNELONI DE COURGETTE FARCIS AUX LÉGUMES D'HIVER ET AU HEURA

RAVIOLIS AUX TOMATES CONFITES ET À LA FETA VÉGÉTALIENNE AVEC PESTO AU LAIT DE COCO

RIZ CRÉMEUX AUX CÈPES, CHAMPIGNONS SAUVAGES ET FROMAGE VÉGÉTALIEN

RAFRAÎCHISSEMENT AU CITRON VERT ET À LA MENTHE

CHOCOLAT SURPRISE

VIGNERON

VIN BLANC : DÁVILA (D.O. RÍAS BAIXAS)
VIN ROUGE : PAGOS DE ANGUIX COSTALARA (D.O. RIBERA DEL DUERO)
CHAMPAGNE : ABELÉ 1757 BRUT
EAUX, CAFÉS, THÉS ET INFUSIONS ET PETITS FOURS

INCLUS AUSSI :

SAC DE COTILLON POUR LE RÉVEILLON DU NOUVEL AN
LES 12 RAISINS DE LA CHANCE ET UN VERRE DE CAVA SUR
NOTRE TERRASSE AVEC VUE SUR LE FEU D'ARTIFICE
PHOTOMATON INSTANTANÉ
SAXOPHONISTE / MUSIQUE
BAR OUVERT PENDANT TOUTE LA DURÉE DE LA FÊTE
DE 20H30 À 01H30

PRIX PAR PERSONNE

230€

TVA INCLUSE