

NUIT D'ÉVE

Sélection d'amuse-bouches

- Foie Travi enveloppé de fromage frais, pomme caramélisée et pignons de pin
 - Feuilleté de champignons et noix de Saint-Jacques glacée au parfum d'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

Noix de Saint-Jacques dorée, jeunes asperges vertes, caviar Beluga et notes de grenade

Deuxième Cours

Raviolis de crevettes de Palamós à la crème de crustacés

Plat Principal

Cochon de lait d'Ávila rôti, tatin de pommes caramélisées

Desserts

Pré-dessert glacé au citron vert et à la menthe
et
Surprise au chocolat

Cave

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:

- Kit de cotillon du Nouvel An
- Les traditionnels 12 raisins de la chance accompagnés d'une coupe de cava
- Photomaton instantané
- Saxophoniste / Musique

Boissons à volonté pendant toute la célébration
De 20H30 à 01H30

PRIX PAR PERSONNE
295€

TVA INCLUSE

NUIT D'ÉVE

MENU VÉGÉTARIEN / VÉGAN

SÉLECTION D'AMUSE-BOUCHES

- 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, ASPERGES VERTES ET FROMAGE VÉGÉTAL

PRÉ-DESSERT GLACÉ AU CITRON VERT ET À LA MENTHE

CHOCOLAT SURPRISE

CAVE

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 :

KIT DE COTILLON 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
BOISSONS À VOLONTÉ PENDANT TOUTE LA CÉLÉBRATION
DE 20H30 À 01H30

PRIX PAR PERSONNE

295€

TVA INCLUSE

MENU ENFANTS

MENU DU RÉVEILLON
DU NOUVEL AN

CHIPS

TRANCHES DE FUET CATALAN
OLIVES FARCIES AUX ANCHOIS

CANNELLONIS DE VIANDE RÔTIE AVEC BÉCHAMEL ET FROMAGE

FISH & CHIPS DE CABILLAUD

ou

ESCALOPE DE VEAU GRILLÉE

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET À LA VANILLE

CHOCOLATS 2027

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