

DOMAINE DES ETANGS
—
MENUS DE NOEL



Il est grand temps de rallumer les étoiles
It is time to rekindle the stars

GUILLAUME APOLLINAIRE

Le 24 Décembre

Dîner en 4 plats au restaurant Dyades à 20h30

Pour les personnes séjournant au Château ou en Longère

ou

Dîner livré sous forme de buffet dans votre hébergement

Pour les personnes séjournant en Métairie



24 December

4-course dinner at the Dyades restaurant at 8.30pm

For people staying at the Château or in the Longère

or

Dinner delivered in the form of a buffet in your accommodation

For people staying in the Cottages

Le 25 Décembre

Petit déjeuner buffet dans la salle « Ciel » du restaurant

Pour les personnes séjournant au Château ou en Longère

ou

Petit-déjeuner livré dans votre hébergement

Pour les personnes séjournant en Métairie

-

Déjeuner de Noël en 4 plats au restaurant Dyades à 12h30

-

Goûter de Noël dans les Combles du Château à 16h00



25 December

Buffet breakfast in « Ciel » room of the restaurant

For guests staying in the Château or the Longère

or

Breakfast delivered to your accommodation

For guests staying in the Cottages

-

4-course Christmas lunch in the Dyades restaurant at 12.30 pm

-

Christmas afternoon tea in the Attic of the Castle at 4pm

Vous séjournez au Château ou en Longère
You stay in the Castle or in a Longère

Réveillon de Noël à Dyades

Menu en 4 services

Assortiment de canapés servi à l'apéritif

Amuse-bouche

Noix de Saint jacques, caviar de Neuvic
Groseille de mer, tartare d'huitres,
vinaigrette iodée

Filet de bar de ligne, truffe noire
Beurre au vin rouge, cresson, céleri rave

Suprême de volaille de Barbezieux,
Béarnaise de homard bleu
Cuisse braisée, pomme de terre confite,
poireau brulé

Dessert

Mignardises

Christmas Eve at Dyades

4-course menu

Assorted canapés served as an aperitif

Amuse-bouche

*Scallops, caviar from Maison Neuvic
Sea gooseberry, oyster tartare, iodine vinaigrette*

*Sea bass fillet, black truffle
Red wine butter, watercress, celeriac*

*Supreme of Barbezieux chicken,
Béarnaise of blue lobster
Braised leg, candied potato, charred leek*

Dessert

Small pastries

Vous séjournez en Métairie
You are staying in a Cottage

Réveillon de Noël
dans votre Métairie

Dîner familial sous forme de buffet

METS FROIDS

Carpaccio de noix de Saint Jacques
Assortiment de sushis et sashimis
Foie gras de la ferme de l'arbre, confiture
Homard bleu façon belle vue
Plateau d'huitres plates et creuses
Saumon fumé
Saumon mariné par nos soins

METS CHAUDS

Volaille de Barbezieux en demi deuil,
truffe noire, foie gras
Légumes pochés au bouillon, gratin
périgourdin

FROMAGES

Sélection de fromages affinés, salade

DESSERT

La bûche de Noël maison

Christmas Eve
in your Cottage

Convivial buffet dinner

COLD DISHES

Scallop carpaccio
Assorted sushis and sashimi
Foie gras from Ferme de l'Arbre, jam
Blue lobster "Belle Vue"
Oyster platter
Smoked salmon
Salmon marinated in-house

HOT DISHES

Truffled Barbezieux chicken
black truffle, foie gras
Vegetables Poached in broth, Périgord gratin

CHEESE

Selection of mature cheeses, salad

DESSERT

Homemade Yule Log

Que vous séjourniez au Château, en Longère, ou en Métairie
Whether you are staying at the Château, the Longère, or a Cottage

Déjeuner de Noël à Dyades

Menu en 4 services

Assortiment de canapés servi à l'apéritif

Amuse-bouche

Truite de la maison Bellet marinée,
truffe noire

Panna cotta de choux fleur, céleri vert,
pomme Granny

Langoustine flambée au cognac de la
Maison Bourgoin

Foie gras poêlé, crémeuse de châtaigne,
cru de champignons aux noix

Filet de bœuf du Limousin
Mousseline iodée au beurre noisette,
oignons confits

Dessert

Mignardises

Christmas Lunch at Dyades

4-course menu

Assorted canapés served as an aperitif

Amuse-bouche

*Marinated trout from Maison Bellet,
black truffle*

*Panna cotta of cauliflower, celery,
Granny apple*

*Langoustine flambéed with cognac from
Maison Bourgoin*

*Pan-seared foie gras, chestnut cream, raw
mushrooms with nuts*

*Fillet of Limousin beef
Iodine mousseline with hazelnut butter,
candied onions*

Dessert

Small pastries

Nous vous invitons à nous faire part de vos allergies alimentaires
en amont de votre venue.

*We invite you to inform us of your food allergies
prior to your visit.*

