

DOMAINE DES ETANGS

—

OFFRE DE NOEL



Il est grand temps de rallumer les étoiles

*It is time to rekindle the stars*

GUILLAUME APOLLINAIRE

## Réveillon de Noël\*

### ENTREES

Huîtres  
Escargots farcis  
Truite fumée  
Homard

Foie gras poêlé avec chutney oignon épicé  
Carpaccio de coquilles St Jacques

### PLAT

Chapon de Barbezieux  
Champignons et Châtaignes  
Brie à la truffe

### LES FROMAGES DE NOTRE PAYS

### LA BÛCHE DE NOËL MAISON

\* : Dîner de Réveillon sous forme de buffet  
Ce dîner de Réveillon est réservé  
aux personnes séjournant à l'hôtel.

24 Décembre 2020  
Sur réservation uniquement

**Tarif hors boissons :**  
Adulte : 150€  
Enfant (jusqu'à 12 ans inclus) : 50€

Nos mets peuvent contenir des allergènes,  
n'hésitez pas à nous contacter pour vous en  
informer en amont de votre venue.

## Christmas Eve\*

### STARTERS

Oysters  
Stuffed snail  
Smoked trout  
Lobster

*Pan-fried foie gras with spicy onion chutney*  
*Carpaccio of scallops*

### MAIN COURSE

*Barbezieux Capon*  
*Mushrooms and Chestnuts*  
*Brie with truffle*

### CHEESES FROM OUR COUNTRY

### THE HOMEMADE CHRISTMAS LOG

\* : *Christmas's Eve Buffet Dinner*  
*This dinner is available for hotel guests*  
*only.*

*24th December 2020*  
*By reservation only*

***Rates, drinks excluded :***  
*Adult : 150€*  
*Child (up to 12 years old included): 50€*

*Our dishes may contain allergens,*  
*please contact us to inform you before your*  
*arrival.*

## **Brunch de Noël\***

### **METS FROIDS**

Truite en Bellevue  
Poireau vinaigrette  
Charcuterie de Pays  
Rosbif / Pommes de terre ratte

### **METS CHAUDS**

Brouillade truffe à la minute  
Pommes vapeur  
Soupe de légumes  
Bacon grillé  
Jarret de Veau, Pommes de terre ratte  
Boudin de volaille pistache truffe  
Légumes oubliés

### **PLATEAU DE FROMAGES**

### **DESSERTS DE NOTRE CHEF PATISSIER**

\* : Brunch sous forme de buffet  
Ce brunch est également disponible pour  
les personnes ne séjournant pas à l'hôtel.

25 Décembre 2020  
Sur réservation uniquement

**Tarif hors boissons :**  
Adulte : 75€  
Enfant (jusqu'à 12 ans inclus) : 39€

Nos mets peuvent contenir des allergènes,  
n'hésitez pas à nous contacter pour vous en  
informer en amont de votre venue.

## **Christmas Brunch\***

### **COLD DISHES**

*Trout in Bellevue  
Leek vinaigrette  
Local charcuterie  
Roast beef / Rocket potatoes*

### **HOT DISHES**

*Truffle brouillade per minute  
Steamed apples  
Vegetable soup  
Grilled bacon  
Calf Shank, potatoes  
Poultry pistachio truffle pudding  
Forgotten vegetables*

### **CHEESES PLATTER**

### **DESSERTS OF OUR PASTRY CHEF**

\* : *Buffet Brunch*  
*This brunch is also available for people  
who are not staying at the hotel.*

*25th December 2020  
By reservation only*

***Rates, drinks excluded :***  
*Adult : 75€  
Child (up to 12 years old included) : 39€*

*Our dishes may contain allergens,  
please contact us to inform you before your  
arrival.*