LE CHÂTEAU D'ARGENS

HÔTEL - RESTAURANT - SPA

MENU DES
25 Décembre & 1er Janvier

NOIX DE SAINT JACQUES NACRÉE

Risotto de Petit Epeautre & Tôpinambour truffé, sabayon au beurre de Crustacés

&

OPÉRA DE FOIE GRAS

Pomme Granny Smith & pain d'épices, servi avec sa brioche tiède

&

PAVE DE TURBOT

Mousseline de Céleri à la Vanille, beurre blanc au Champagne, mini-poireaux braisés, jus corsé & huile de persil

— *ou* —

SUPREME DE CHAPON AUX MORILLES

Sauce Albufera, pressé de Pommes de terre truffé & crémeux de Panais au beurre noisette

&

PAUSE FRAÎCHEUR

&

BRIE DE MEAUX TRUFFÉ

Salade de jeunes pousses & Noix caramélisées

&

BUCHETTE CHOCOLAT GIANDUJA

Crémeux aux Noisettes du Piémont

79€ Par Personne Hors Boissons

Réservations au 04.94.99.51.10

LE CHÂTEAU D'ARGENS

HÔTEL • RESTAURANT • SPA

RÉVEILLON DU
31 Décembre 2026

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE

Foie gras poêlé & émulsion truffée

&

FRAÎCHEUR D'HUÎTRE AUX AGRUMES & CORIANDRE

Gelée d'eau de mer au Combawa

&

PRESSÉ D'AGNEAU CONFIT

Crémeux de Panais aux Noisettes torréfiées & ses légumes glacés

— ou —

HOMARD RÔTI AU BEURRE DE CORAIL

Émulsion de jus de tête à la Citronnelle, Jeunes légumes & crémeux de Topinambour

&

PAUSE FRAÎCHEUR

Granité Pamplemousse & Gin

&

SIPHON DE TOME DE CHÈVRE AU THYM

Crumble au Parmesan & Coing rôti au miel

&

LE DÔME CHOCOLAT NOIR ET SA COUPE DE CHAMPAGNE

Mandarine & Poivre de Timut

Côtillons

120€ par personne hors boissons

Réservations au 04.94.99.51.10