

RESTAURANT LOUIS XV

Menu spécial de Noël

Apéritif

Bisque de crustacés accompagnée d'une délicate brochette de crevettes enveloppée de bacon croustillant, servie bien chaude pour vous mettre en appétit.

Allergènes : crustacés, produits laitiers.

Soupe

Bouillon traditionnel de Noël, préparé à feu doux, avec des galettes farcies de viande mijotée et une touche de foie gras qui ajoute douceur et profondeur de saveur.

Allergènes : gluten.

Salade

Salade de melon et jambon de canard fumé, une combinaison fraîche et légère qui apporte du contraste et prépare le palais aux plats principaux.

Allergènes : fruits à coque.

Poisson

Rouleau de bar farci à la ratatouille, cuit à la perfection et présenté sur un fin lit de sauce au beurre émulsionné.

Allergènes : poisson, produits laitiers, œufs.

Viande

Surlonge ibérique farcie aux prunes et aux figues, braisée lentement pour obtenir une texture tendre et juteuse, avec un équilibre parfait entre sucré et salé.

Allergènes : dioxyde de soufre et sulfites.

Dessert

Bûche de Noël garnie de mousse de pistache, accompagnée d'une délicate sauce Worcestershire, pour une fin douce et festive.

Allergènes : gluten, produits laitiers, œufs, fruits à coque.

Domaine viticole sélectionné

Vin blanc Alcorta Verdejo

Vin rouge Azpilicueta Crianza

Champagne Monthuys Brut Reserva

24 décembre 2025