

Bistrot Chez Rémy

Menu Adulte – 1^{er} service

Mise en bouche

Cœur de filet de saumon fumé sur un tartare d'artichauts confits, crème au caviar

Suprême de volaille fermière farcie aux morilles, crème de morilles, pommes dauphines à la brisure de truffes, poêlée de légumes

Trilogie de Brie de Melun : ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant – 1^{er} service

Mise en bouche

Éclair au saumon fumé et fromage frais

Suprême de volaille fermière au jus, légumes et pommes confites

Dessert de Noël

Sucrierie de mon enfance

Menu végétarien – 1^{er} service

Mise en bouche

Carpaccio d'asperges vertes à l'huile des Baux de Provence et tartare d'artichauts confits

Feuilleté aux champignons des bois, pommes dauphines à la brisure de truffes, poêlée de légumes

Trilogie de Brie de Melun : ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Adulte – 2e service

Mise en bouche

Cœur de filet de saumon fumé sur un tartare d'artichauts confits, crème au caviar

Nage de Saint-Jacques à la bisque de homard

Suprême de volaille fermière farcie aux morilles, crème de morille, pommes dauphines à la brisure de truffes, poêlée de légumes

Trilogie de Brie de Melun : ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant – 2e service

Mise en bouche

Eclair au saumon fumé et fromage frais

Suprême de volaille fermière au jus, légumes et pommes confites

Dessert de Noël

Sucrierie de mon enfance

Menu végétarien – 2e service

Mise en bouche

Carpaccio d'asperges vertes à l'huile des Baux de Provence, tartare d'artichauts confits

Ravioles aux truffes, salade d'herbes

Feuilleté aux champignons des bois, pommes dauphines maison, poêlée de légumes

Trilogie de Brie de Melun : ciboulette, noix et sésame wasabi

Dessert de Noël

Café et mignardises

Auberge de Cendrillon

Menu Adulte – Service Unique

Mise en bouche

Homard bleu, vinaigrette, espuma d'oursin et salade d'herbes

Cassolette de lotte et Saint-Jacques, nage de petits légumes, sauce safranée

Chapon de Noël en deux cuissons (suprême farci aux marrons en ballotine pochée et cuisse rôtie),
mini-citrouille aux légumes d'antan

Délice fromager : Fourme d'Ambert, poire au sirop et raisins secs

Dessert de Noël

Café et Mignardises

Menu Enfant – Service Unique

Mise en bouche

Cœur de saumon mi-fumé, crème aux herbes et brioche au sel

Brouillade d'œufs au comté

Suprême de volaille fermière, polenta poêlée

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Menu végétarien – Service Unique

Mise en bouche

Mesclun d'herbes et d'asperges vertes, vinaigrette à la truffe

Risotto aux cèpes

Tourte aux épinards et légumes d'antan

Délice fromager : Fourme d'Ambert, poire au sirop et raisins secs

Dessert de Noël

Café et mignardises

Walt's – an American Restaurant

Menu Adulte – 1^{er} service

Œuf cocotte basse température, émulsion de pain d'épice et chips de lard fumé

Ravioli de king crab, langoustines en escabèche, vinaigrette en gelée, écumes d'orange et salade de la mer

Canon d'agneau pré-salé farci viennoise de pepper jack, mac'n'cheese à la crème d'artichaut à la truffe, salade d'herbes

Délices fromagers : Fourme d'Ambert, Chaource et Beaufort

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant – 1^{er} service

Mise en bouche du chef

Saumon mariné, crème de citron confit, dips d'avocat croustillant

Suprême de volaille, sauce barbecue, gratin dauphinois et crème d'haricots verts

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Menu végétarien – 1^{er} service

Velouté de cresson, quenelle de crème d'Isigny, tuile de parmesan

Mini-légumes crus et cuits légèrement acidulés, crumble de pain noir, émulsion d'ail safranée

Tempura de tofu et poireaux confits, hollandaise truffée, écrasée de pomme de terre ratte à l'huile des Baux de Provence

Délices fromagers : Fourme d'Ambert, Chaource et Beaufort

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Adulte – 2^e service

Œuf cocotte base température, émulsion pain d'épice et chips de lard fumé

Ravioli de king crab, langoustines en escabèche, vinaigrette en gelée, écumes d'orange et salade de la mer

Saint-Pierre façon New burg, légumes d'hiver confits au beurre de baratte, crumble de pain noir, beurre blanc anisé

Entre-deux : Sorbet Pomme verte au Bourbon Jim Beam

Canon d'agneau pré-salé farci viennoise de pepper jack, mac and cheese à la crème d'artichaut à la truffe, salade d'herbes

Délices fromagers : Fourme d'Ambert, Chaource et Beaufort

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant – 2^e service

Mise en bouche du chef

Saumon mariné, crème de citron confit, dips d'avocat croustillant

Suprême de volaille, sauce barbecue, gratin dauphinois et crème d'haricots verts

Dessert de Noël

Sucrierie de mon enfance

Menu Végétarien – 2^e service

Mise en bouche

Velouté de cresson, quenelle de crème d'Isigny, tuile de parmesan

Mini-légumes crus et cuits, légèrement acidulés, crumble de pain noir, émulsion d'ail safranée

Tempura de tofu et poireaux confits, hollandaise truffée, écrasée de pomme de terre ratte à l'huile des Baux de Provence

Délices fromagers : Fourme d'Ambert, Chaource et Beaufort

Dessert de Noël

Café et mignardises

Blue Lagoon Restaurant

Menu Adulte – 1^{er} service

Mise en bouche

Langouste entière sur salade de racines aux fruits de la passion, vinaigrette mangue

Suprême de pintade forestière, gâteau de patate douce aux girolles, poêlée de légumes confits

Trilogie de Roquefort : chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant – 1^{er} service

Mise en bouche

Petits farcis de tomate et fromage

Dos de volaille coco, frites de patate douce, légumes confits

Dessert de Noël

Sucrieries de mon enfance

Menu végétarien – 1^{er} service

Mise en bouche

Salade de racines aux fruits des îles, makis de légumes, vinaigrette de mangue

Poêlée de légumes confits aux cèpes, rosace de pomme de terre, rougail de tomate

Trilogie de Roquefort : chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Adulte – 2e service

Mise en bouche

Langouste entière sur salade de racines aux fruits de la passion, vinaigrette mangue

Noix de Saint-Jacques rôtie, beurre blanc aux agrumes, risotto au lait de coco

Suprême de pintade forestière, gâteau de patate douce aux girolles, poêlée de légumes confits

Trilogie de Roquefort : chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant – 2e service

Mise en bouche

Petits farcis de tomate et fromage

Dos de volaille coco, frite de patate douce, légumes confits

Dessert de Noël

Sucrerie de mon enfance

Menu végétarien – 2e service

Mise en bouche

Salade de racines aux fruits des îles, makis de légumes, vinaigrette de mangue

Velouté de potimarron aux girolles et châtaignes

Poêlée de légumes confits aux cèpes, rosace de pomme de terre, rougail de tomate

Trilogie de Roquefort : chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert de Noël

Café et mignardises

California Grill

Menu Adulte – 1^{er} service

Mise en bouche

Foie gras de canard en brioche et chutney aux fruits secs

Cuisse de pintade chaponnée de Challans sur une feuille d'érable et crumble de truffe, jus de volaille, gâteau de pomme de terre et légumes d'hiver glacés au cidre de glace

Délices fromagers : Beaufort, Brillat Savarin, sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert de Noël

****|

Menu Enfant – 1^{er} service

Mise en bouche

Tour du monde de produits festifs : pince de homard, dos de saumon fumé et mousse de foie

Cocotte de sot- l'y- laisse de poulet aux morilles, palet de pommes de terre confites et champignons façon burger

Dessert de Noël

Sucrierie de mon enfance

Menu végétarien – 1^{er} service

Mise en bouche

Soupière à la truffe noire

Chartreuse de graines d'amarante aux petits légumes et truffe fraîche, cryoextraction de betterave

Délices fromagers : Beaufort, Brillat Savarin, sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert de Noël ou Sorbet maison et fruits de saison

Menu Adulte – 2^e service

Mise en bouche

Foie gras de canard en brioche et chutney aux fruits secs

Filet de turbot, risotto au citron confit, fève de soja et sa feuille d'huître

Cuisse de pintade chaponnée de Challans sur une feuille d'érable et crumble de truffe, jus de volaille, gâteau de pomme de terre et légumes d'hiver glacés au cidre de glace

Délices fromagers : Beaufort, Brillat Savarin, sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant – 2^e service

Mise en bouche

Tour du monde de produits festifs : pince de homard, dos de saumon fumé et mousse de foie

Filet de bar rôti et celentani à la crème d'asperge

Cocotte de sot-l'y-laisse de poulet aux morilles, palet de pommes de terre confites et champignons façon burger

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Menu Végétarien – 2^e service

Mise en bouche

Soupière à la truffe noire

Mille-feuille de tomates et tofu, pesto de choux kale et pousses fraîches du moment

Chartreuse de graines d'amarante aux petits légumes et truffe fraîche, cryoextraction de betterave

Délices fromagers : Beaufort, Brillat Savarin, sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert de Noël ou Sorbet maison et fruits de saison

Café et mignardises

Yacht Club

Menu Adulte – Service Unique

Mise en bouche

Trilogie entre terre et mer : Noix de Saint-Jacques grillées sur wakamé, pointe de caviar, cœur d'espadon mi-cuit au poivre de Timut, œufs de poissons volants, cromesquis de caille, mousseline et chips de panais, jus réduit tomate

Surf and turf: queue de langouste et magret d'oie rôtis, pomme de terre écrasée à la truffe et tombée d'épinard, jus au porto

Chaud et froid de Roquefort, poire pochée et speculoos

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant – Service Unique

Mise en bouche

Trilogie entre mer et terre : Noix de Saint-Jacques grillée et salade mange tout à la noisette, cromesquis de caille, cœur de saumon mi-fumé, mousseline de panais

Surf and turf : ballotine de volaille fermière aux champignons et gambas rôties aux herbes fraîches, lingot de pomme de terre, jus tomate

Sucette de fromage frais aux raisins

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Menu végétarien – Service Unique

Mise en bouche

Trilogie entre terre et mer : Salade de mange tout à la tomate confite et noisette et palet de radis blanc, tofu au sésame sur wakamé, cromesquis d'œuf de caille

Royal d'asperge et risotto à la truffe

Chaud et froid de Roquefort, poire pochée et speculoos

Dessert de Noël

Café et mignardises