

Mise en Bouche

Cappuccino de Homard, émulsion de Poivres et Tuile de Parmesan

Entrée

Assiette de la mer : huître, bulots et bouquet de crevettes et sa vinaigre à l'échalote accompagné de son pain aux Noix

Duo de Foie Gras de Canard accompagné de sa compotée de Mangue et confit d'Oignons, Toast brioché et pain d'épices

Trou Créole (OFFERT)

Plat Chaud

Filet de Bœuf Rossini et son jus, Fagot de Haricots vert, Gratin de Pomme de Terre
À la truffe Blanche et sa Tomate Provençale

Ou

Camarons Royal cuit à la Plancha à l'huile de Truffe accompagné de son Flan de légumes et riz jaune nappé d'une sauce crustacé

Côté Gourmand du Chef

La Farandole de Mignardises du Chef

Formule du 24 Décembre : 172€/pers*

Menu : 95€/pers

Enfant 5-11 ans : 46€

- 2 nuits acheter, -25% sur la deuxième nuit
Soit 232€/pers (soit nuitées du 23 au 25/12 ou 24 au 26/12)

* Formule comprenant : Petit déjeuner sous forme de Brunch

Réservation conseillée au 02 62 31 85 85

Réveillon de Noël 2017 à l'Hôtel Le Cilaos ****

Un Noël dans la Fraîcheur et aux Saveurs des Hauts

Menu du 24 Décembre 2017

Entrée

Assiette de Foie Gras Maison	20€
Assiette Norvégienne : Salade, samon fumé, Marlin fumé crevettes et sa crème d'Aneth	20€

Plat Chaud

Filet de Bœuf, sauce aux Pleurotes, accompagné de Tomate provençale et Purée de Patate Douce à l'huile de Truffe	40€
Magret de Canard aux Letchis accompagné de sa Salsa de légumes du soleil et Duo de Gratin Dauphinois	36€
Mi cuit de Thon Façon Rossini accompagné de Risotto aux Cèpes sauce Foie Gras	36€
Médaille d'Espadon et Brochette de Crevettes accompagné de son Coulis de Poivron, Ananas victoria et Riz Safrané	32€

Les Desserts du Chef

La Farandole de Mignardises du Chef	12€
-------------------------------------	-----

Menu

Enfant 5 - 11 ans : 25€

Réservation Conseillée au 02 62 31 85 85

Joyeux Noël !!!