RESTAURANT

LE CHÂTEAU DES ALPILLES

*****



RESTAURANT

LE CHÂTEAU DES ALPILLES

*****

Réveillon de Noël

-

Menu Dégustation
Jeudi 24 décembre 2026

Coupe de champagne Duval Leroy brut
Tartare d'huitre, granité d'herbes fraîches, sphérification au cidre et caviar d'Osciètre

*

Mise en bouche des chefs

Autour du homard breton

*

Saint-Jacques en carpaccio aux fruits de la passion et caviar

Huile herbacée, Poudre d'algues

*

Millefeuille aux épinards et champignons

Sarrasin soufflé, jus corsé aux légumes de saison

*

Chapon fermier rôti en déclinaison farci à la truffe d'hiver

Légumes de saison, jus truffé

*

Brie de Meaux truffé maison

Pain complet au levain de chez Terre et blé et confiture de coing

*

Sorbet mangue

Citron vert et verveine

*

Buche de Noël revisitée au chocolat

Agrumes, huile d'olives

*

Les treize desserts provençaux de Noël

170 Euros
Prix TTC

RESTAURANT

LE
CHÂTEAU
DES
ALPILLES

*****



RESTAURANT

LE CHÂTEAU DES ALPILLES

*****

Réveillon de la Saint-Sylvestre

-

Menu Dégustation en 7 temps
Jeudi 31 décembre 2026

Coupe de champagne Prestige « Frère Jean Frères blanc de blanc »
Tartelette aux oignons confits et anchois, crackers au fromage de chèvre et olives noires
*

Mise en bouche des chefs

Huitre pochée au champagne, caviar d'Oscietre et huile herbacée
*

Carpaccio de St Jacques à la truffe

Gingembre, et glace à la truffe

*****

Millefeuille aux épinards et champignons

Sarrasin soufflé, jus corsé aux légumes de saison

*****

Homard Breton en ravioli

Caviar d'Oscietre et sauce bisque à la verveine

*****

Chevreuil juste saisi à la braise et virifié à la confiture de groseilles

Champignons des bois et sauce grand veneur

*****

Souvenir d'enfance parfumé à l'anis étoilé

Pommes, coings
*

Autour des poires, épices et Grand Marnier

240 Euros
Prix TTC