

Menu Réveillon de Noël

Lundi 24 décembre 2018

MISE EN BOUCHE

Langoustine en bisque crémeuse aérienne

ENTRÉE

Terrine de foie gras de canard assaisonnée par nos soins,
coeur gelée de poire Williams

PLAT

Caille en crapaudine farcie aux marrons et pruneaux,
champignons de saison et pommes paillassons, jus aux aromates

DESSERT

Traditionnelle Bûche de Noël, biscuit roulé à la noisette,
mandarine et mousse au chocolat

90€ par personne - (eau, café et coupe de champagne avec le dessert, hors boisson)

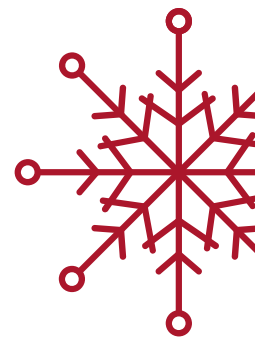
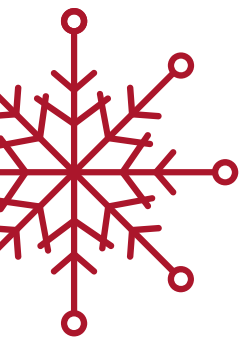
45€ par enfant - De 2 à 12 ans (entrée, plat et dessert, hors boisson)



DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
FRÉGATE PROVENCE



Hôtel Dolce Fregate Provence - Route de Bandol, 83270 SAINT CYR SUR MER
+33 4.94.29.38.30 - reservation-fregate@dolce.com - www.dolcefregate.com



Menu Réveillon de Noël

Lundi 24 décembre 2018

MISE EN BOUCHE

Langoustine en bisque crémeuse aérienne

ENTRÉE

Terrine de foie gras de canard assaisonnée par nos soins,
coeur gelée de poire Williams

PLAT

Caille en crapaudine farcie aux marrons et pruneaux,
champignons de saison et pommes paillassons, jus aux aromates

DESSERT

Traditionnelle Bûche de Noël, biscuit roulé à la noisette,
mandarine et mousse au chocolat

90€ par personne - (eau, café et coupe de champagne avec le dessert, hors boisson)

45€ par enfant - De 2 à 12 ans (entrée, plat et dessert, hors boisson)



DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
FRÉGATE PROVENCE



Hôtel Dolce Fregate Provence - Route de Bandol, 83270 SAINT CYR SUR MER
+33 4.94.29.38.30 - reservation-fregate@dolce.com - www.dolcefregate.com