



MENUS

NOËL ET SAINT SYLVESTRE

2025

Provence Verte & Verdon

T O U R I S M E

Menus de Noël



Brignoles



**Restaurant Le Jardin
Réservations au 04 94 77 00 75**

Entrées

Mi-cuit de foie gras français

Pop corn au poivre des Gorilles

Ravioles de langouste au basilic Thaï

Jus de carcasse au lait de coco

Plats

Noix de Saint-Jacques snackées

Patate douce de nos producteurs

Chorizo Bellota

Émulsion corail au safran de Tourves

Ou

Boeuf black Angus

Truffe de saison, Topinambour confit

Jus de cuisson

Dessert

Mangue poêlée

Crémeux Chocolat Nyangbo 68%

Sorbet cacao poivre de Jamaïque

Menu en 4 services 60€

2 Entrées / Plat / Dessert

Menu en 5 services 70€

2 Entrées / Plat / Fromage / Dessert

Menus de Noël



Brignoles

Restaurant Le Millénium

Réservations au 04 94 04 94 30

Sur réservation uniquement

Entrées : (Deux par personne)

Toast de foie gras sur son pain aux figues accompagné de son confit d'oignon caramélisés et

Tranche de saumon fumé sur son pain brioché délicatement relevée par sa crème persillée

Plat : (au choix)

Ballotine de pintade farcie aux cèpes délicatement nappée d'une sauce aux morilles servie avec son gratin de pommes de terre truffé et sa tomate provençale ou

Médaillon de sole sauce safranée, servi avec son gratin de pommes de terre truffé et sa tomate provençale

Fromages :

Plateau du berger accompagné de sa confiture aux figues (crottin de chèvre, comté AOP et bleu d'Auvergne)

Dessert : (au choix)

**La tartelette de Noël : Un doux dilemme entre la fraîcheur du citron meringué
Ou**

La tendresse de la crème de marron

Vins et café inclus

36€



Menus de Noël



Cotignac

Restaurant le Jardin Secret
Réservations au 04 94 78 30 51



Servi le 24 Décembre au Dîner

Une coupe de Champagne

Truffe noire entière, lard paysan et foie gras en fin copeaux, sauce Périgueux

Noix de Saint Jacques rôtie, beurre citron fumé, pousses d'épinards

Médaillons de légumes racines et homard bleu, sauce Caviar

Chapon fermier Croustillant, pommes soufflées et champignons d'hiver

Fromage en option : Brillat savarin truffé

*Sorbet yuzu et citron Caviar
Bûche tradition poire praliné, à l'or fin*

150€

(5 plats, une coupe de Champagne)



Menus de Noël



Cotignac



Restaurant le Bistrot de Lou Calen
Réservations au 04 94 86 26 21

Servi le 24 Décembre au Dîner

Un kir provençal

Palet de noix de Saint-Jacques, algues et citron caviar

Loup de Méditerranée et langoustines, salsifis en persillade

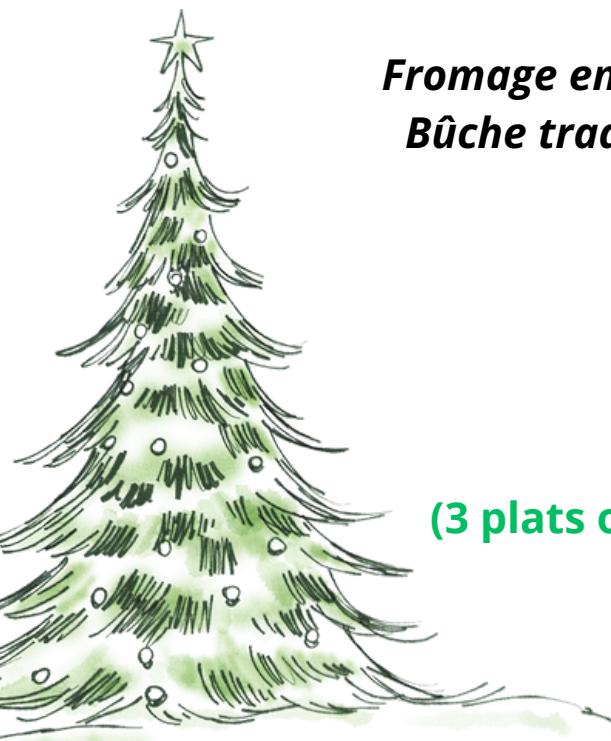
Et/Ou

Pithiviers de Chapon foie gras et truffe, cocotte de légumes truffés

*Fromage en option : Brillat savarin truffé
Bûche tradition chocolat et bergamote*

80€ - 95€

(3 plats ou 4 plats, 1 kir provençal)



Menus de Noël



Cotignac



Restaurant le Bistrot de Lou Calen
Réservations au 04 94 86 26 21

Servi le 25 Décembre au Déjeuner

Un kir provençal

Opéra de foie gras de canard céleri et cappuccino, salade d'hiver

Ravioli de langoustines, écume de mer

Et/Ou

Noisette D'agneau, légumes racines truffés

Fromage en option : Brillat savarin truffé

Bûche marron myrtilles et chocolat

75€ - 85€

(3 plats ou 4 plats, un kir provençal)



Menus de Noël

Cotignac



Restaurant Le Clos des Vignes
Réservations au 06 59 10 06 73



Servi le 25 Décembre 2025, à partir de 12h

Amuse bouche & apéritif

Cantarella & sa coupe de champagne

*Velouté de Girolles au cerfeuil et poitrine fumée
des Monts Lagast en croûte*

Entrée terre

Le foie gras

Sur un palet Breton, pommes caramélisées façon Tatin

Entrée Mer

Le Ravioli

Ouvert sur ses langoustines, émulsion homardine, pesto de pistaches

Plat au choix

La Caille

*Façon Souvarov, foie gras et farce fine à la truffe,
Légumes glacés, pommes Dauphine, jus de caille réduit
ou*

Les Saint-Jacques

*Noix en croûte d'herbes bio, tarte fine de légumes de saison,
beurre blanc au Combawa et piment Chipotle*

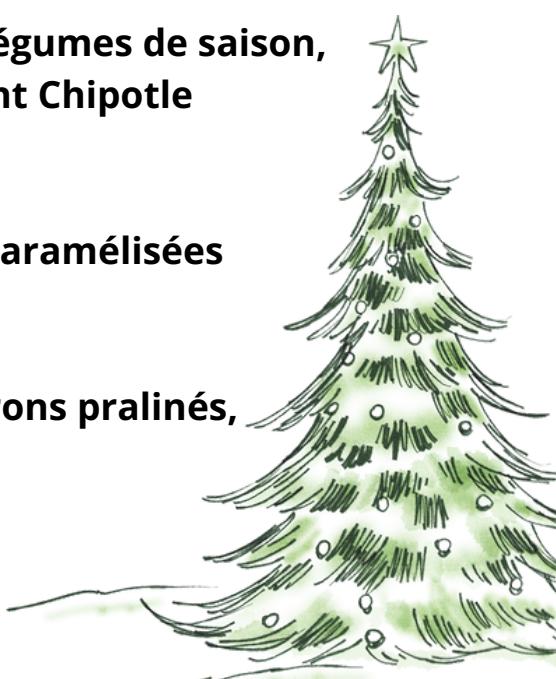
Fromage

Brie de Meaux truffé, verdure, noix caramélisées

Dessert

*Pigne de pin aux noisettes, cœur marrons pralinés,
biscuit caramel
Champagne & café*

72€



Menus de Noël



Forcalqueiret



Restaurant l'Auberge des Tuilleries
Réservations au 04 94 86 60 71

Mise en bouche

Royale de foie gras, velouté d'artichauts

**Filet de sandre, fondue de poireaux,
émulsion au champagne**

Granité litchi à la liqueur de rose

**Chapon de Noël fermier Bio de la Ferme
des Galinettes, sauce Albufera**

**Bûche tradition Mont Blanc
marron clémentine**

Gourmandises de Noël

79€



Menus de Noël



La Celle



Restaurant

**Hostellerie de l'Abbaye de la Celle
Réservations au 04 98 05 14 14**

Servi le 24 Décembre au Diner

Marinière de coquillages et pomme verte

***Pressée de foie gras de canard et artichauts
mâche doucette, truffe noire***

***Noix de Saint-Jacques marinées à cru
brocolis acidulés***

***Homard à peine saisi
chou vert farci et châtaignes***

***Côte de veau rôtie
cannelloni de champignons, sucs de cuisson***

***Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici***

***Bûche de Noël
de tradition***

150€ hors boissons



Menus de Noël



La Roquebrussanne



Restaurant La Table du Baguier
Réservations au 04 94 37 19 18

Canapés pièces cocktail

**Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes
de nos Domaines**

**Foie gras de canard, brioche
et condiments de notre Provence**

**Volaille de Noël farcie, cocotte de légumes
jus corsé**

Vacherin truffé, toasts et salade

***Duo de bûches maison
fruits agrumes/chocolat blanc
Chocolat/Châtaigne***

**89 € (hors boissons)
79 € (à emporter)**



Menus de Noël



Méounes-les-Montrieux



Restaurant Auberge de Pachoquin
Réservations au 04 94 48 98 13

Diner du 24 Décembre
et déjeuner du 25 Décembre (hors vin)

Le cocktail maison et ses amuse bouches

*Le foie gras de canard maison
chutney de figues et toasts chaud*

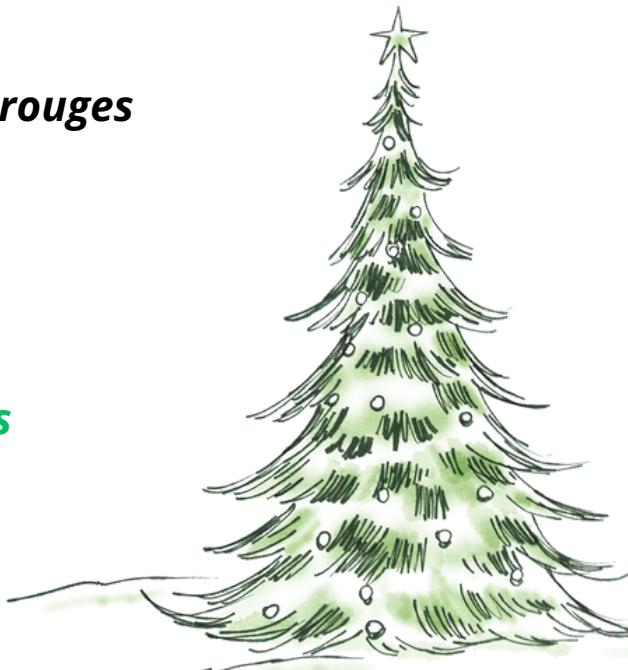
*Le filet de daurade sur son riz noir
et sa sauce vierge à la mangue*

Le trou Provençal

*Le fondant au chapon et sa farce aux cèpes
brisures de marrons bâtonnet
de polenta aux cèpes*

*Le nougat glacé
sur son coulis de fruits rouges*

65€ hors boissons



Menus de Noël



Nans les Pins



Restaurant Le Cours du temps
Réservations au 06 22 95 11 63

Déjeuner du 25 Décembre midi

Entrée :

Foie gras maison mi-cuit

Toasts chauds, gelée au porto, petites crudités

Plat :

Magret de canard

Caramel d'orange

ou

Gambas à l'armoricaine

Accompagnées de sa trilogie de garnitures

Fromage

Aumonière de chèvre

Petite salade, cerneaux de noix

Dessert:

Bûche pâtissière

*Grand Marnier, crème anglaise,
coulis de fruits rouges*

42 €

Menus de Noël



Plan d'Aups



Restaurant Lou Pèbre d'Aï
Réservations au 04 42 04 50 42

Menu servi le 24 décembre au soir
et le 25 décembre à midi

**Marbré de Foie gras frais de canard maison
aux coings et salade mesclun**

**Noix de saint jacques poêlées
sur duxelle de champignons
et velouté de potiron**

**Médaillon de suprême de pintade
farci aux châtaignes sauce chanterelles
sur son lit de polenta et légumes glacés**

Duo de fromages affinés et sa salade

**Le macaron moelleux framboise noisette
et son granité mandarine**

69€



Menus de Noël



Pourcieux

Restaurant Le Hinata

Réservations au 06 11 04 21 52



Menu servi le 24 Décembre

Plateau de Mignardises

Hamburger chèvre miel

Verrine crevette rose avocat

Croque monsieur pain d'épices foie gras

Focaccia burrata truffe noire

Pain saumon fumé sauce aneth

55€

Plateau de fruits de mer (45 pièces)

Huîtres Marenne Oleron taille 3 (20 pièces)

Crevettes roses 30/50 (20pièces)

Servies avec mayonnaise

aïoli et rouille faite maison

Servies avec citron, beurre demi sel et

vinaigrette à l'échalote

50€



Menus de Noël

Pourcieux



Restaurant Le Hinata

Réservations au 06 11 04 21 52

Menu servi le 24 Décembre



Sushi saumon (4 pièces)

Sushi saumon fumé aneth citronné (4 pièces)

Sushi thon rouge (4 pièces)

Sashimi thon rouge (4 pièces)

Maki chèvre miel (8 pièces)

Maki thon rouge truffe (8 pièces)

California foie gras confiture de figue (8 pièces)

California saumon avocat cheese (8 pièces)

Saumon rolls cheese menthe (4 pièces)

50.90€ les 56 pièces



Menus de Noël



Pourrières

Restaurant Le Café Germain
Réservations au 09 79 17 63 13



Servi au dîner le 24 Décembre
et au déjeuner le 25 Décembre

*Huître vapeur, gelée de champagne à l'aneth.
tartare de mangue aigre doux*

*Terrine de canard et foie gras, compotée poires
et oignons, pain brioché au sésame noir*

*Crème de carottes aux épices orientales, œuf
mollet mariné au safran, croutons de panisse
pickles de graines de moutarde*

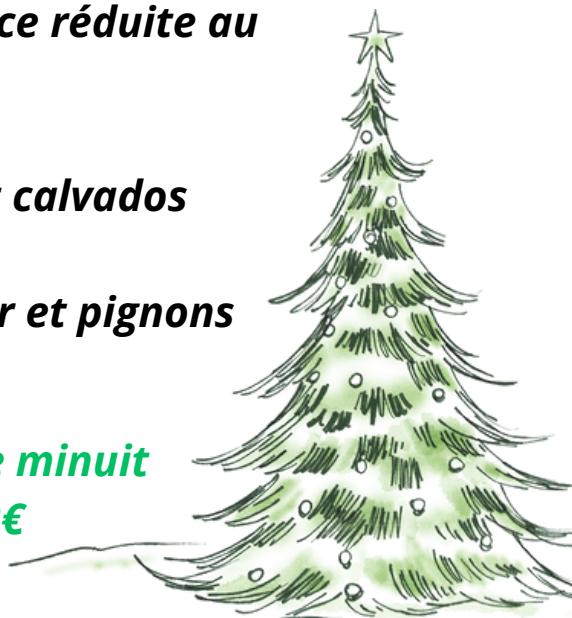
*Saint Jacques fumées et snackées, condiment
au corail citron et kiwi, huile infusée à la tonka,
poivre de Sichuan*

*Lotte poêlée et voile de lard, mousseline de
céleri. endive grillée et laquée, sauce réduite au
vin rouge*

Granité à la pomme verveine et calvados

*Entremet pistache, fleur d'oranger et pignons
de pins*

**80€ - Coupe de champagne de minuit
Accords vins et mets 32€**



Menus de Noël



Rians

Restaurant La Maison S
Réservations au 07 71 50 29 40



Pour le 24 et le 25 Décembre

Entrées :

**Foie gras à l'Armagnac et son pain d'épices
éclats d'oranges**

ou

**Gratiné de Saint Jacques au champagne
et citron vert**

Plats :

**Souris d'agneau confite jus corsé aux épices de
Noël, purée gourmande et carottes confites**

ou

**Pavé de saumon sauce citronnelle
et poêlée de légumes anciens
et pommes grenailles**

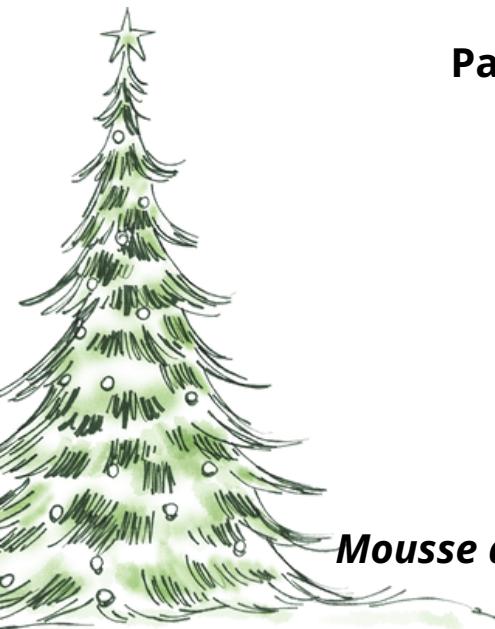
Desserts:

**Panacotta châtaignes
et éclats de marrons glacés**
ou

**Mousse au nougat de Montélimar façon tiramisu
et coulis fruits rouges**

36.90 € (Entrée, plat et dessert)

Réservations possibles jusqu'au 20 Décembre



Menus de Noël



Tourves



**Restaurant La remise
Réservations au 04 94 59 66 93**

Menu servi le 24 au soir

Entrée froide

**Fraîcheur, finesse et élégance pour ouvrir le bal
des saveurs**

Deuxième temps — Entrée chaude

**Une note gourmande et chaleureuse, pensée
pour la saison**

Troisième temps — Service Viande

**Poitrine de veau braisée, farce fine aux morilles
et châtaignes**

Quatrième temps — Service Poisson

**Médaillon de lotte bardée de lard, sabayon au
champagne**

Cinquième temps — Gourmandise au choix

**Sélection de bûches maison : vanille-caramel
ou chocolat-noisette**

50 € par convive

Disponible à emporter

Réservations conseillées



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



Restaurant Le Bistrot de Lou Calen

Réservations au 04 94 86 26 21

Gavotte de poirette truffée

**Homard breton, noix de coco et curry,
déclinaison de carottes**



Grenadin de Veau, viennoise de céréales truffée



Fromage en option : Brillat savarin truffé

Vacherin glacé autour des agrumes

*Apéritif dans la Verrière
(Une coupe de Champagne incluse)*

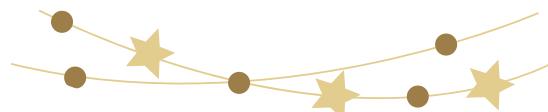
Dîner en 4 plats

Soirée dansante jusqu'à 3 heures du matin

150€ (hors boissons)



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



Restaurant Le Jardin Secret
Réservations au 04 94 78 30 51

Caviar et langoustine sur glace



Légumes d'hiver cuisinés à la truffe blanche



Turbot sauvage cuit aux algues, sauce champagne

**Noisette de chevreuil d'Alsace,
cèpes de montagne et châtaigne**

Brie de Meaux truffé, salade de mâche

Soufflé chocolat noisette, sorbet agrumes

*Apéritif dans la Verrière
(Une coupe de Champagne incluse)*



Dîner en 5 plats

Soirée dansante jusqu'à 3 heures du matin



250€ (hors boissons)



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



Entrecasteaux



Salle René Marcel

Réservations Tabac/Presse

à partir du 1er Décembre 2025

Apéritif

Amuses bouches

Kir au blanc de blanc d'Entrecasteaux



Menu

*Délice décliné de foie gras de canard
accompagné d'un verre
de vin blanc muscat*



*Turban de filet de sole tropicale aux
écrevisses avec sa fondue de poireaux*

*Sorbet citron vert et Limoncello
filet mignon farci aux cèpes
accompagné de ses légumes*

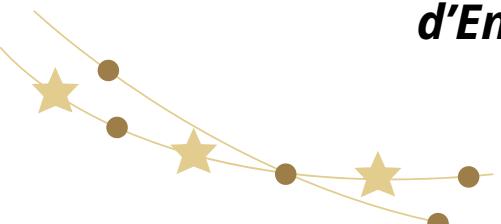


*Buffet de fromages et salade
Parfait glacé aux fruits rouges et sabayon
à l'amaretto*



*Café - vin à discrédition l'amiral
d'Entrecasteaux et champagne
(4 personnes)*

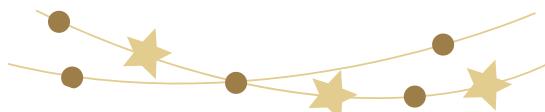
80€



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



Esparron de Pallières



Restaurant Bistrot Ecole
Réservation au 04 94 80 10 53

A EMPORTER

Réservation avant le 29 Décembre

Entrées

Terrine de foie gras

Demi lobe (= 250g) ou lobe entier (=500g)

12€ / 100g



*Thon rouge fumé, yaourt aux herbes
condiment aigre-doux
petit épeautre soufflé*

16€

Plats

*Volaille fermière farcie au foie gras
et aux cèpes
pomme de terre fondante*

33€



*Risotto de petit épeautre aux morilles
et aux châtaignes au vieux parmesan
pesto de persil et amandes de Jouques*

25€



Dessert

*Sablé breton, ganache montée à la
vanille de Madagascar, confit
d'agrumes de Provence et
marrons glacés*

9€



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



Forcalqueiret



**Restaurant l'Auberge des Tuilleries
Réservations au 04 94 86 60 71**

Mise en bouche

Pétales de Saint-Jacques aux agrumes



***Foie gras de canard confit au Porto
chutney de kaki***



***Lotte rôtie, riz croustillant
et légumes oubliés, crème safranée***

Granité litchi à la liqueur de rose

***Filet de veau au sautoir sauce miroir,
carottes fanes glacées et purée de panais***



***Infiniment gourmand praliné noisette,
chocolat grand cru Guanaja***

Les Mignardises

***Animation live
Calista Duo Live***



169€



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



Forcalqueiret



Salle des fêtes la Farandole

Réservations au 06 09 77 04 29



*Verre de bienvenue
et ses accompagnements*



Deux entrées

*Plat chaud (canard ou saumon)
et ses accompagnements*

Farandole de fromages

Dessert

80€

Boissons comprises



Menu 12€ : Enfants de moins de 12ans

*Repas dansant -Festif - DJ
Places limitées*



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



Ginasservis



La ruche

Réservations 06 09 72 76 26

Repas servi par la Maison S à Rians

Menu adulte

Apéritif et amuses bouche

*Mignon de porc, sauce aux 5 baies et son
écrasé de pomme de terre*

Fromage

*Assortiments de desserts
(mini fondant, macaron)*

Vins et Prosecco compris

Menu enfants

*Lasagne de bœuf, brownie au chocolat
et boisson*

75€/personne

20€ pour les moins de 12ans



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



Restaurant
Hostellerie de l'Abbaye de la Celle
Réservations au 04 94 86 26 21

Servi le 31 Décembre au Diner

**Œuf de caille défait
truffe noire**



**Loup de Méditerranée mariné
caviar gold**



**Pressée de foie gras et canard
pistache, pain de campagne toasté**

**Galette de petit épeautre
artichaut et truffe noire**

**Filet de sole
laitue et citron**



**Filet de boeuf
façon Rossini**



**Brie de Meaux truffé
salade d'herbes**

Composition chocolat-sarrasin

Avec coupe de champagne Moët & Chandon

250€ hors boissons



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



La Roquebrussanne



Restaurant La Table du Baguier
Réservations au 04 94 37 19 18



Symphonie d'amuse bouche



Déclinaison autour de la Saint Jacques

Le Foie gras du Chef

*Veau Rossini, purée à la truffe noire
et sauce périgourdine*

Trou normand du Baguier

Vacherin truffé

Mont Blanc

*Pain d'épices, confit cassis, mousse de
marron
et éclats de meringues*



98 € (hors boissons)



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



Méouzes-les-Montrieux



**Restaurant L'Auberge de Pachoquin
Réservations au 04 94 48 98 13**

**Servi le 31 Décembre au Dîner
Dîner feutré (hors vin)**



Mise en bouche

**Le foie gras de canard maison
chutney de figues et toasts chaud**



**L'Aumonière croustillante de gambas
aux petits légumes**

Le trou Provençal

**La cuisse de pintade farce aux morilles
écrasé de pommes de terre truffé
et son jus corsé**



Le brie truffé

**Le scintillant chocolat caramel
et sa crème anglaise à la fleur d'oranger
Accompagné d'une coupe de
champagne**

98€



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



Nans les pins



Domaine de la Tuilière

Réservation au 06 84 60 64 88

*Boissons apéritives servies avec un assortiment de mises en bouche festives
Vin rouge et rosé à table*



Entrée

*Mi-cuit de foie gras, pains d'épices
confiture de figue et jeunes pousses*



Plat

*Pavé de bœuf aux morilles et sa sauce accompagné d'un écrasé de pommes de terre
à la truffe et tomates rôties*

Assortiment de fromages

Farandole de desserts du nouvel an

Champagne

90€

Cotillons et DJ Ciliana Event



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



Nans-les-Pins



Restaurant Rita Soa

Réservation au 09 87 13 26 99

Amuses bouche et cocktail

Entrée

*Flûte de foie gras maison
et bouchon de saumon fumé*



Crabe farci et beignet de crabe

Plat

Gigot de 7 heures au champagne

ou

*Gambas géantes aux
feuilles de bananier*

Digestif

Trou normand façon créole

Fromage

Dessert

Bûche maison

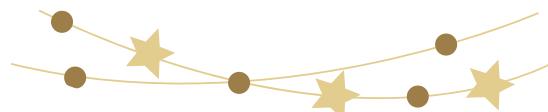


80€

MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



Nans-les-Pins



Restaurant Le Cours du temps
Réservations au 06 22 95 11 63

Amuses bouche

Duo d'entrées

Foie gras maison mi-cuit
Toasts chauds, gelée au porto, petites crudités



Trimbole de Saint Jacques et crustacés
Sauce homardine

Plat

Filet de Bœuf aux morilles extra
Trilogie de garnitures

Fromages

Assiettes trois fromages
Mesclun, vinaigrette, cerneaux de noix

Dessert

Composition gourmande

Boissons

Eau plate et gazeuse - Apéritif au choix, servi à table - Café
Vins rosé - AOP Coteaux d'Aix en Provence - Château Virant
Vin rouge - AOP Cotes du Rhône - M. Chapoutier
Une bouteille pour 3 personnes



Champagne - Veuve Pelletier Brut

Une bouteille pour 4 personnes

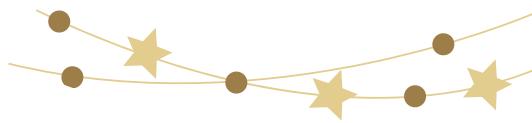
80€



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



Ollières



Domaine Les Terres de Saint Hilaire
Réservation au 06 09 89 95 13

Elaboré par le traiteur Bouillon des Gourmets Laurine Galizzi

Amuses bouche de gala

Accueil salle du manoir soupe champenoise

Toasts de foie gras maison

Saumon fumé en fine chiffonnade

Tartine burrata et huile de truffes

Pains surprises garnis

Crevettes marinées coriandre-menthe

Fagotinis au jambon de Parme

Tartare de bœuf au couteau



Plats signature du Réveillon

Pavé de veau sauce aux morilles

écrasé de pommes de terre

et carotte confite

ou

Saint Pierre en croûte d'herbes

écrasé de pomme de terre et jus

de soupe de roche



Affineur du Chef et Mesclun

Brie truffé - Comté affiné - Fourme



Dessert d'exception

L'Entremet de l'année 2026

Une bouteille de vin pour 4 personnes

130€



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



Plan d'Aups



Restaurant Lou Pèbre d'Aï

Réservations au 04 42 04 50 42



*Duo de foie gras de canard mi-cuit
et rosace de saumon fumé maison*

En salade croquante et son pain brioché



*Goujonnette de loup de Saint Mandrier
rôti aux oignons rouges et chanterelles*

*Pavé de filet mignon de veau farci
poêlé façon Rossini brunoise de butternut
et galette de pommes de terre*

Duo de fromages affinés et salade

*Assiette gourmande
du Nouvel An mignardises*

69€



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



Restaurant Le Hinata
Réservations au 06 11 04 21 52

Sushi saumon (4 pièces)

***Sushi saumon fumé aneth citronné
(4 pièces)***



Sushi thon rouge (4 pièces)



Sashimi thon rouge (4 pièces)

Maki chèvre miel (8 pièces)

Maki thon rouge truffe (8 pièces)

***California foie gras confiture de figue
(8 pièces)***

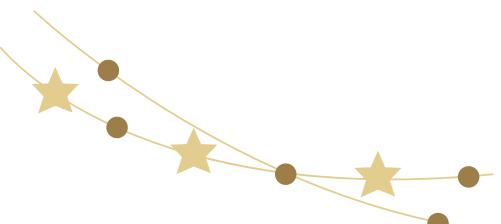


***California saumon avocat cheese
(8 pièces)***

Saumon rolls cheese menthe (4 pièces)



50.90€ les 56 pièces



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



Pourcieux



Restaurant Le Hinata
Réservations au 06 11 04 21 52

Plateau de Mignardises



Hamburger chèvre miel

Verrine crevette rose avocat

Croque monsieur pain d'épices foie gras

Focaccia burrata truffe noire

Pain saumon fumé sauce aneth

55€

Plateau de fruits de mer (45 pièces)

Huîtres Marenne Oleron taille 3

(20 pièces)

Crevettes roses 30/50 (20pièces)

Servies avec mayonnaise

aïoli et rouille fait maison

*Servies avec citron, beurre demi sel et
vinaigrette à l'échalote*

50€



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



Pourrières



Restaurant Le Café Germain

Réservations au 09 79 17 63 13

*Huître vapeur, gelée de champagne à l'aneth.
tartare de mangue aigre doux*



*Terrine de canard et foie gras, compotée poires
et oignons, pain brioché au sésame noir*



*Crème de carottes aux épices orientales, œuf
mollet mariné au safran, croutons de panisse
pickles de graines de moutarde*

*Saint Jacques fumées et snackées, condiment
au corail citron et kiwi, huile infusée à la tonka,
poivre de Sichuan*

*Lotte poêlée et voile de lard, mousseline de
céleri. endive grillée et laquée, sauce réduite au
vin rouge*



Granité à la pomme verveine et calvados



*Entremet pistache, fleur d'oranger et pignons
de pins*

**80€ - Coupe de champagne de minuit
Accords vins et mets 32€**



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



COMPLET - Sainte Anastasie sur Issole

Salle Polyvalente

Réservations en mairie
ou via le QR Code

Mise en bouche

**Guacamole orange/piment d'Espelette
crumble aux herbes**



Entrée

Foie gras à la violette

ou

**Tubo de saumon, chair de crabe, gambas
et duo oeufs de lumps**

Plat

Filet mignon de veau

ou

Filet de dorade

Dessert

Lingot au chocolat

ou

Mont blanc revisité

Une flute de champagne et café offert

Dîner / DJ / Piste de danse

60€

MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE



Saint-Maximin



La Casa Rita

Réservations 06 83 10 10 96

Réservation avant le 26 Décembre 2025



***Soupe champenoise et ses
amuses -bouche, mini burger au foie gras
saumon sur toasts et verrines***



Salade périgourdine

***Ballotine de pintade farcie aux cèpes
sauce forestière***

Gratin dauphinois, légumes

Assiette du fromager, salade

Bûche du réveillon

Vin et bulles

75€





MENUS DU JOUR DE L'AN

Barjols

Salle des fêtes de Barjols

Réservations au 06 83 06 57 43

Sur réservation uniquement avant le 20 décembre 2025

Apéritif :

Alcools et softs selon vos envies

Moules gratinées aux 3 façons : beurre persillé, châtaigne, crème d'aïoli

Feuilleté foie gras aux cèpes

Entrée :

Assiette terre / mer

Foie gras mi cuit maison, figues confites

Huîtres chaudes et froides

Saint Jaques, crémeux de châtaigne

Plat principal :

Mer :

Gambas flambées au cognac persillade, écrasée de pommes de terre à la truffe noire, légumes confits de saison

ou

Terre :

Pavé de veau à la crème foie gras,

Ecrasé de pomme de terre à la truffe noire, légumes confits de saison

Trou normand :

Fromages et salade

Dessert :

Trio de desserts festifs

Sélection de vins rouges, rosés et blanc et bulles festives compris

89€





MENUS DU JOUR DE L'AN

Carcès

Restaurant Château Sainte Croix
Réservations au 04 94 80 79 13

Entrée

Coupette de Bulle d'Ange Château Sainte Croix

*Foie gras maison au rhum vieux et à la vanille
chutney de mangue et compotée de piment végétarien
brioche toastée*

*Déclinaison de saint jacques :
carpaccio de saint jacques à la passion
Saint jacques flambées au rhum vieux
velouté de courge rôtie*

Plat principal

*Ballotine de poisson, mousseline de gambas
sauce mangue coco curry*

*Pressée de joue de bœuf, jus de fricassée aux épices,
feuilleté de pomme de terre
et purée de carottes au gingembre*

Dessert

*Assortiment de fromages
Bûche passion mangue et vanille
Digestif au rhum*



85€



MENUS DU JOUR DE L'AN

Cotignac

Restaurant Le Bistrot de Lou Calen

Réservations au 04 94 86 26 21

***Brunch : Buffets généreux sucrés et salés,
produits d'exception et plats gourmands des chefs***

65€

(boissons chaudes et jus de fruits inclus)





MENUS DU JOUR DE L'AN

Forcalqueiret

Restaurant l'Auberge des Tuilleries
Réservations au 04 94 86 60 71

Mise en bouche

Cappuccino de champignons Sylvestre

***Noix de Saint-Jacques dorées au beurre noisette,
crème au cresson de fontaine***

Granité litchi à la liqueur de rose

Pintade chaponnée au vin jaune et aux morilles

***Vacherin contemporain aux agrumes
et fruits exotiques***

Les Mignardises

79€





MENUS DU JOUR DE L'AN

La Celle

Restaurant

Hostellerie de l'Abbaye de la Celle

Réservations au 04 98 05 14 14

Marinière de coquillages et pomme verte

***Sérieole de Méditerranée marinée à cru
citron caviar***

Raviole de homard

salade d'herbes, sucs de cuisson coraillés

***Daurade royale dorée
céleri et truffe noire***

***Pintade fermière de la Ferme des Galinettes rôtie
légumes racines***

***Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici***

Composition chocolat-sarrasin

150€ hors boisson





MENUS DU JOUR DE L'AN

Méouzes-les-Montrieux

Restaurant l'Auberge de Pachoquin
Réservations au 04 94 48 98 13

Servi au déjeuner (hors vin)

Le cocktail maison et ses amuse bouches

*Le foie gras de canard maison
chutney de figues
et toasts chaud*

*L'aumônière croustillante de gambas
Et petits légumes*

Le trou Provençal

*La joue de bœuf cuite à la Provençale
sur son écrasé de pommes de terre*

*Le croustillant poire caramel
et sa sauce chocolat*

65€





MENUS DU JOUR DE L'AN

Plan d'Aups

Restaurant Lou Pèbre d'Aï
Réservations au 04 42 04 50 42

Duo de foie gras de canard mi-cuit et rosace de saumon fumé maison En salade croquante et son pain brioché

Goujonnette de loup de saint mandrier rôti aux oignons rouges et chanterelles

Pavé de filet mignon de veau farci poêlé façon Rossini brunoise de butternut et galette de pommes de terre

**Duo de fromages affinés et salade assiette gourmande
Du nouvel an mignardises**

69€





MENUS DU JOUR DE L'AN

Pourrières

**Restaurant Le Café Germain
Réservations au 09 79 17 63 13**

Servi au déjeuner (hors vin)

Les plats

Pancakes effiloché de canard confit aux épices, crème de carottes et oignons caramélisés

Pain brioché au sésame noir, gravlax de saumon, oeuf mollet doré, avocats et crème aux herbes

Les desserts

***Pancakes flambées façon "Suzette"
Entremet roché chocolat, noisette et poires***

***Formule soft 29€ : Boisson chaude, jus de fruit,
plat et dessert**

***Formule Funky 38€ : Boisson chaude, jus de fruit, verre
d'alcool au choix, plat et dessert**





Mise à jour du 09/12/2025

**D'autres menus à venir
très prochainement ...**