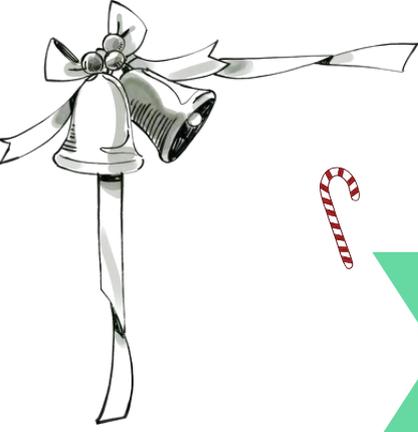


MENUS 2024

NOËL ET SAINT SYLVESTRE



Provence Verte & Verdon
T O U R I S M E



MENUS DE NOËL :



A Carcès :

Restaurant Le Patriarche
Réservations au 04 94 77 22 82

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

Mise en bouche

Entrées

Terrine de foie gras
Confit d'orange et brioche aux noix

Oeuf confit
Sauté de cèpes et écume de thym

Plat

Paleron de veau confit façon Rossini
Polenta croustillante aux épices trappeur

Dessert

Mousse aux cassis
Gel Kalamansi
Biscuit Ardéchois

Apéritif, eaux, vins et café compris.

68 € par personne





A La Celle :

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

Le 24 Décembre au Dîner

Pour patienter

Tartare de crevette de Méditerranée

Bouillon de poissons de roche

Pâté en croûte de volaille, canard et foie gras

Condiment moutarde

Légumes racines de nos producteurs

truffe noire

Baudroie du littoral au naturel

courge et châtaignes

Jarret de veau fondant

matignon truffé et polenta aux cèpes

Fromages frais et affinés

Mesclun d'herbes d'ici

Bûche de Noël de tradition

150 € par personne
hors boissons





A Saint Maximin la Sainte Baume :

Restaurant Bacchus L'Epicurien
Réervations au 04 94 69 13 00

Menu proposé jusqu'au 28 Décembre inclus

Mise en bouche:
Oeuf parfait, Velouté de cèpes

Entrées :

Gravlax de saumon au sichuan, sorbet yuzu

Ou

Foie Gras mi-cuit au naturel, chutney à la figue, brioche toastée

Plats :

***Ballotine de volaille fermière, fondant de pomme de terre
à la truffe, jus réduit***

Ou

Risotto Arborio crémeux à la truffe, Saint Jacques snackées

Desserts :

Choux craquelin à la noisette et mandarine

Ou

Bûchette au chocolat et noisette

49 € par personne





A Brignoles :

Restaurant La Craie des Mets
Réservations au 06 77 16 93 18

Le 24 Décembre au Dîner, Menu proposé à la carte
Restaurant fermé les 25 et 31 Décembre et le 1er Janvier
2025

Ou A emporter
Commande jusqu'au 20 Décembre 2024

Foie gras maison
200 grs 2 à 3 personnes 25 €
400 grs 5 à 6 personnes 50 €
600 grs 8 à 10 personnes 75 € Bouteille blanc
Tarriquet 1er Grives 75 cl 12 €

Plats :

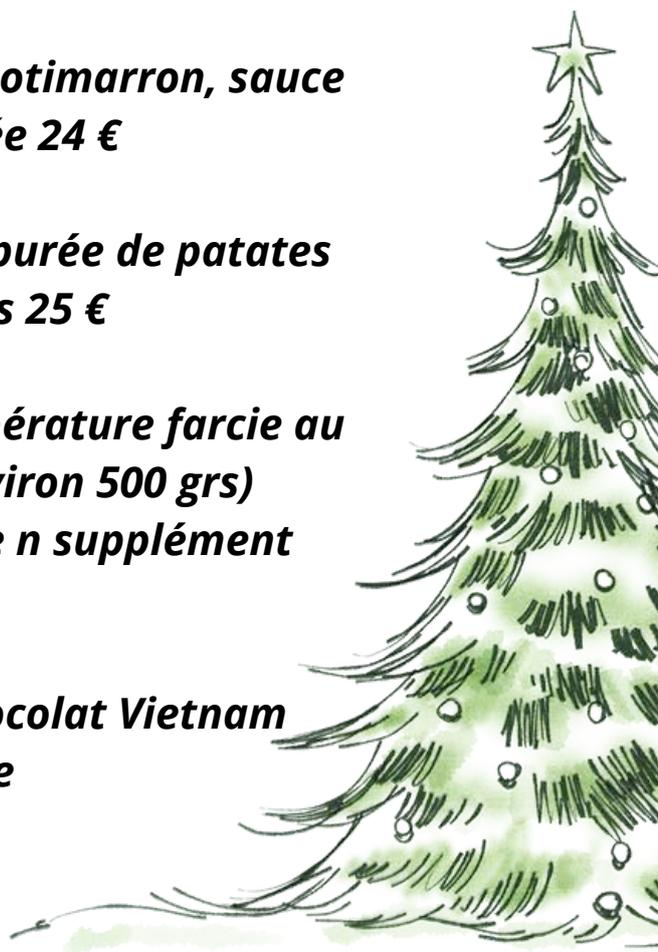
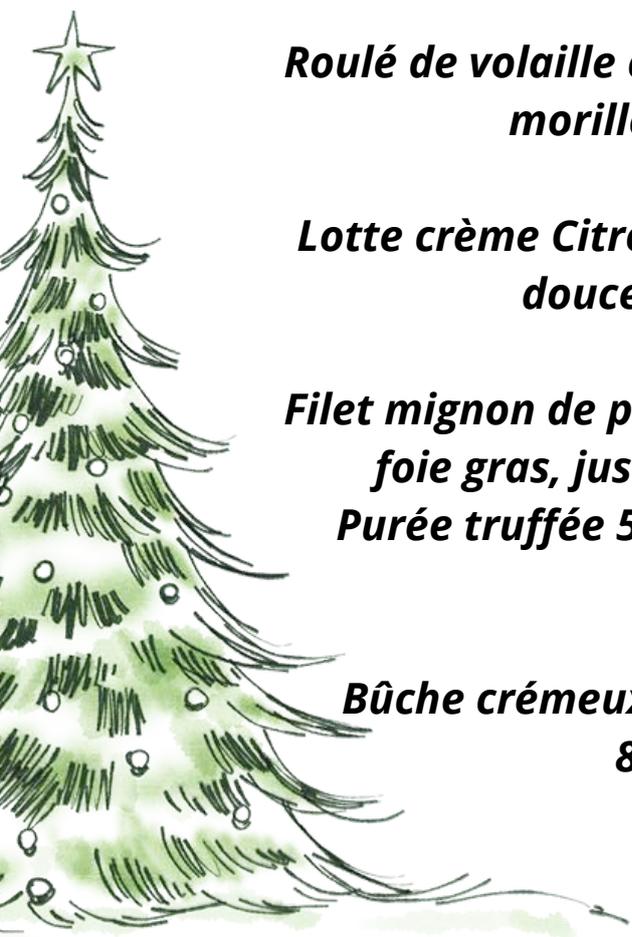
Roulé de volaille châtaignes et potimarron, sauce
morilles, purée truffée 24 €

Lotte crème Citron gingembre, purée de patates
douces épices douces 25 €

Filet mignon de porc basse température farcie au
foie gras, jus corsé 55 € (environ 500 grs)
Purée truffée 5 €par personne n supplément

Desserts:

Bûche crémeux orange et Chocolat Vietnam
8 € par personne





A Plan D'Aups :

**Restaurant Lou Pèbre d'Ai
Réservations au 04 42 04 50 42**

**Servi le 24 Décembre au Dîner
et le 25 Décembre au déjeuner**

**Trilogie de saumon : en rillettes à l'aneth, fumé maison,
en tartare et sa salade croquante**

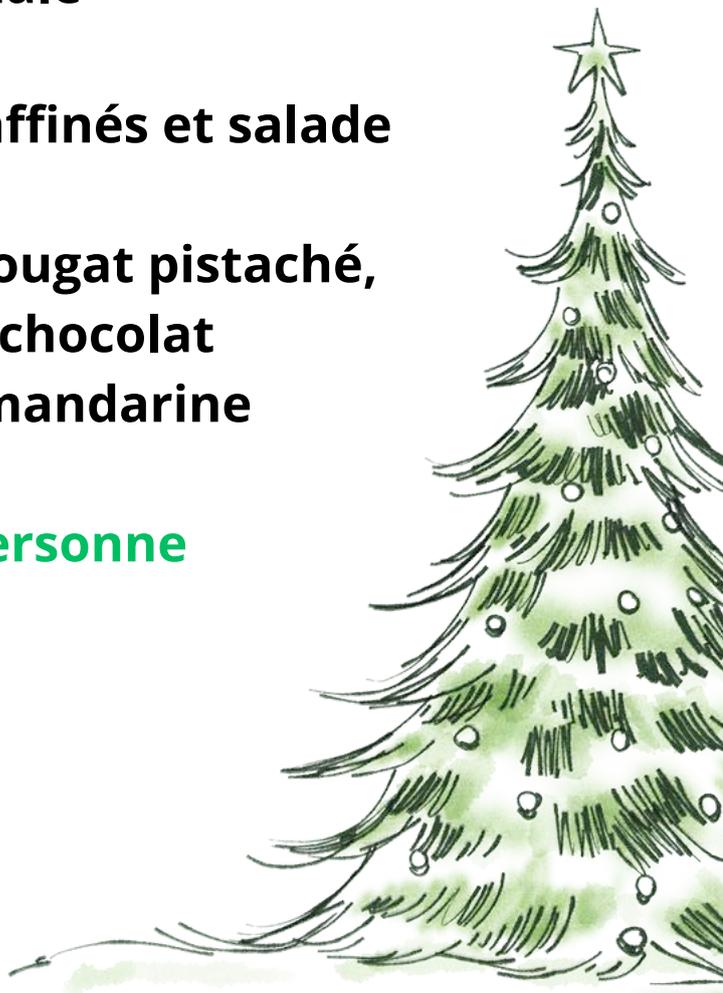
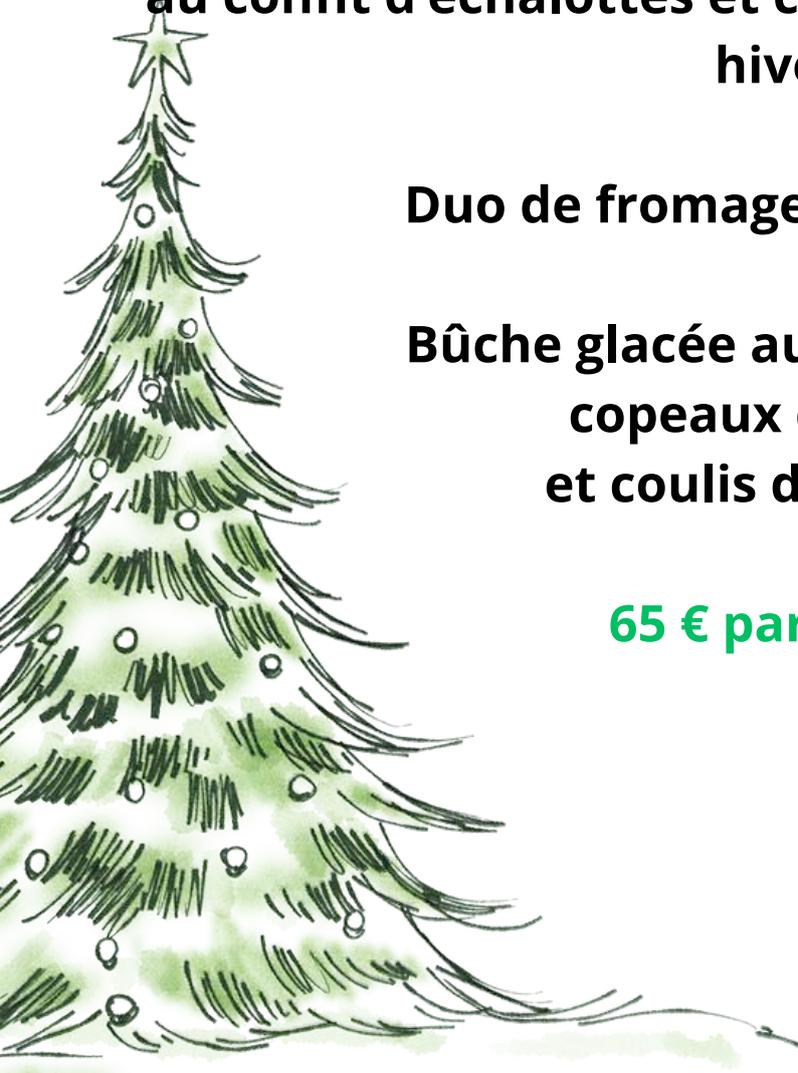
**Médailon de foie gras de canard poêlé aux coings
pochés à la vanille sur toast de pain d'épices**

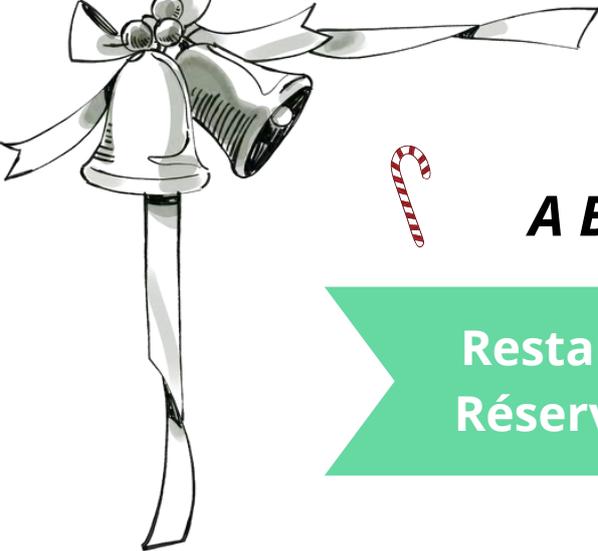
**Aiguillette de magret de canard
au confit d'échalottes et champignons noirs, garniture
hivernale**

Duo de fromages affinés et salade

**Bûche glacée au nougat pistaché,
copeaux de chocolat
et coulis de mandarine**

65 € par personne





A Bras :

Restaurant Le Jardin d'Edouard
Réservations au 09 84 23 02 63

Le 22 Décembre au Déjeuner

Entrée :

**Noix de Saint Jacques snackée
et poitrine de cochon confite
Emulsion de Xérès**

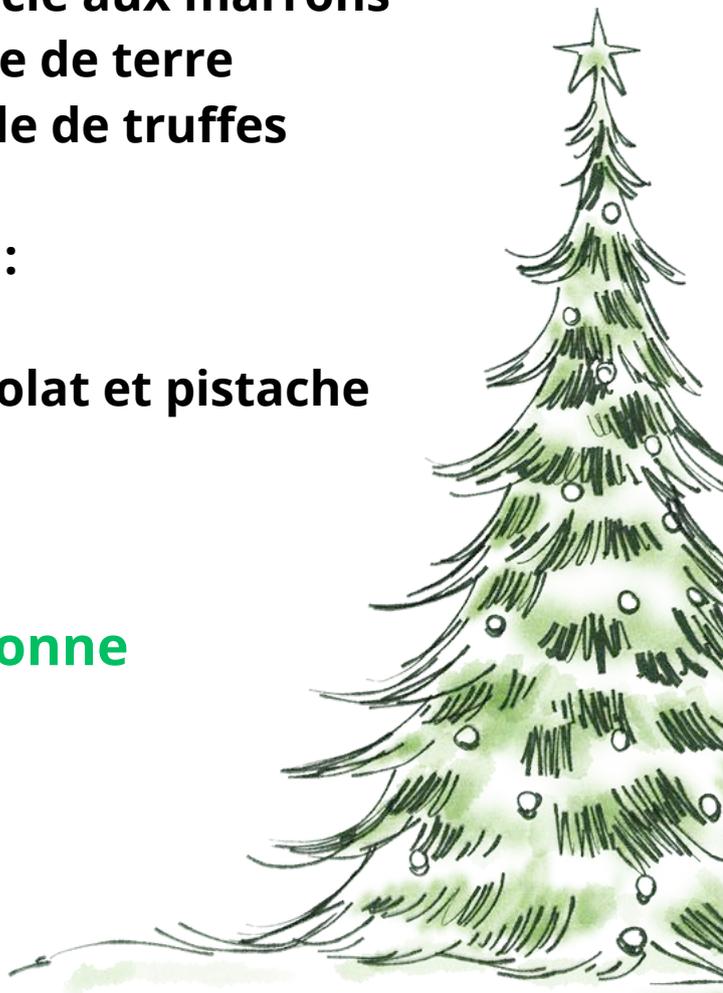
Plat :

**Ballottine de dinde farcie aux marrons
Ecrasé de pomme de terre
et jus corsé à l'huile de truffes**

Dessert :

Bûche roulée au chocolat et pistache

40 € / personne





A Cotignac :

Restaurant Le Jardin Secret
Réservations au 04 94 78 30 51

Le 24 Décembre au Dîner

Apéritif sous la tente

Coupe de champagne et bouchées apéritives (comprise)

Dîner

Consommé de morilles, langoustine mariné / carpaccio de langoustine, lentille noire

Foie gras de canard poêlé, coing confit au saké

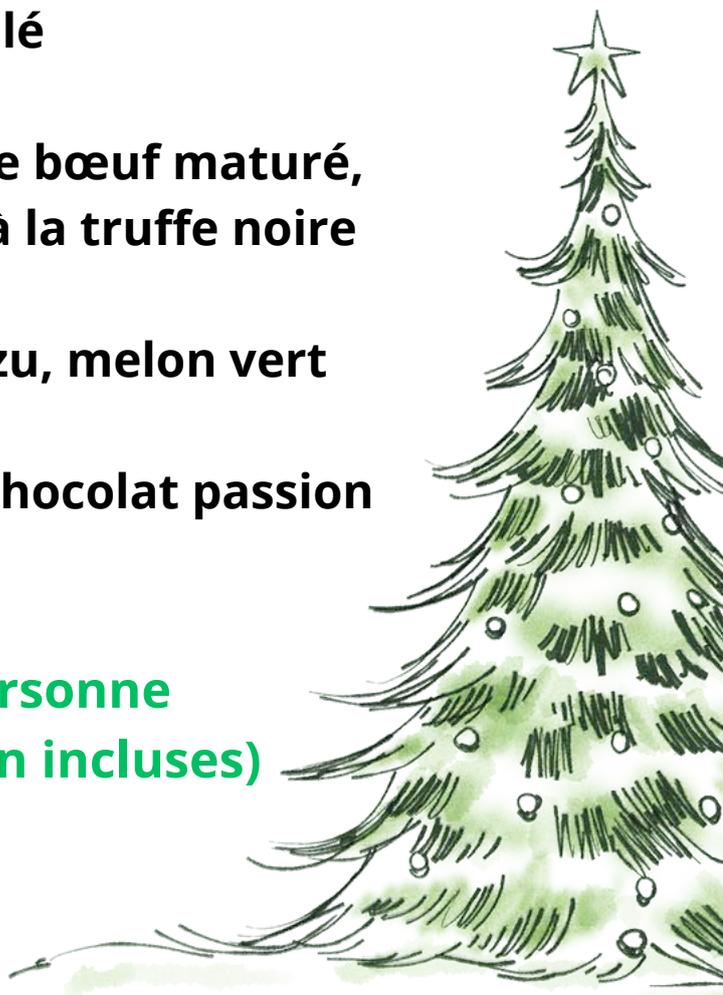
Noix de St Jacques à la flamme, bonbons de topinambour vanillé

**Tranche épaisse de bœuf maturé,
Pomme de terre à la truffe noire**

Sorbet citron yuzu, melon vert

Bûche croquante chocolat passion

110 € / personne
(boissons non incluses)





A Montfort sur Argens :

**Restaurant Le Mas de Mélyna
Réservations au 06 51 33 60 91**

Le 24 Décembre au Dîner

Apéritif

Amuse - bouches, un verre de champagne

Entrées maison :

**Foie gras maison mi-cuit au cognac
et son chutney de figues fraîches**

&

Gravlax de saumon et agrumes

Trou normand

Plat :

**Rôti de chapon aux girolles fraîches
et gratin dauphinois**

Dessert :

**Farandole de desserts
Un verre de champagne**

70 € / personne





A La Roquebrussanne :

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

Le 25 Décembre au Déjeuner

Soupe de champagne
Amuse bouche

Terrine de foie gras, chutney de figues et brioche

Saint Jacques snackées, crémeux panais
émulsion champagne et amandes

Volaille farcie à la truffe
Pomme de terre Anna aux cèpes
et jus truffé

A la découverte des traditions provençales ...

Coulommiers à la truffe, fruits secs

Pompe à l'huile, crème calissons
et clémentines

Mignardises

119 € / personne hors boissons
145 € par personne, avec boissons
(3 verres de vin inclus)





A Plan D'Aups Sainte Baume :

**Hostellerie de la Sainte Baume
Réservations au 04 42 04 54 84**

Le 24 Décembre au Dîner

Salade de saumon fumé du Fjord

Filet de Saint Pierre Sauce crustacé

Poêlée Camarguaise

Plateau de fromages

Framboisier

avec vin du pays du Var

25 € par personne

***Menus susceptibles de modifications
en fonction des livraisons***





A Plan D'Aups Sainte Baume :

**Hostellerie de la Sainte Baume
Réservations au 04 42 04 54 84**

Le 24 Décembre au Déjeuner

Tarte fine aux crustacés

Fondant de poulet marrons girolles

***Gratin de patate douce
& fagot d'haricots verts***

Plateau de fromages

Rocher gourmand caramel

avec vin du pays du Var et café compris

25 € par personne

***Menus susceptibles de modifications
en fonction des livraisons***



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE :

31 Décembre 2024



A Carcès :

Restaurant Le Patriarche
Réservations au 04 94 77 22 82

Mise en bouche

Entrées :

Terrine de foie gras
Brioche truffée

Raviole de Saint Pierre
Soupe de poisson safranée

Trou Provençal

Plat :

Suprême de volaille contisé au foie gras
Royale de choux rouge et noisette
Jus aux morilles

Fromage

Fromage de chèvre à la mascarpone truffée

Dessert :

Tartelette au chocolat, caramel praliné
Coupe de Champagne

Apéritif, eaux, vins et café compris

125 € par personne



A Brignoles :

**Restaurant Golf de Barbaroux
Réservations au 04 94 69 63 63**

***Coupe de champagne accompagnée de ses douceurs
Crèmeux de cèpes- Tartare de homard - Foie gras***

***Tourte de la mère Brazier
infusion de truffe et jus à l'ail noir***

Pétales de Saint Jacques, sésame et citron vert

***Chateaubriand de veau de l'Aveyron
Crème de morilles
Gratin de panais et pommes Amandine
Jus court au Noilly Prat***

***Tomette à la sarriette des chèvres d'Audrey
"Terra Cabrun" à Cabasse
jeunes pousses en vinaigrette d'huile de noix***

***" La Goutte"
Moelleux praliné, Chocolat Valrhona,
fève de cacao KIDAVOA de Madagascar***

110 € par personne



A Cotignac :

**Restaurant Picotte Provence
Réservations au 09 85 06 09 21**

Amuse bouche :

Croustillant de Saint Jacques, mayonnaise corail, caviar Baerii

Entrée :

Pithiviers au pigeonneau et foie gras, jus corsé de champignons

Poisson :

***Turbot façon meunière, déclinaison de poireaux,
tartare et émulsion d'huître***

Viande :

***Basse côte de boeuf, mousseline de pommes de terre rattes,
truffes et sauce madère***

Pré - dessert :

Sorbet aux agrumes, main de bouddha, streusel

Dessert :

Brioche perdue au rhum, Kumquat, Glace aux quatre épices

140 € par personne



A Esparron de Pallières :

**Restaurant Le Bistrot Ecole
Réservations au 06 37 14 95 66**

**Menu à emporter uniquement
Réservations possible jusqu'au 29 Décembre 2024**

Entrées :

**Demi lobe de foie gras au poivre de Kampor et l'Or de
Vignelaure (entre 200 et 250 grs)**

12 € les 100grs

Chou farci aux gambas et bisque

15 €

Plats :

Risotto aux morilles et jus de coquillage

25 €

**Ballotine de biche sauvage confite au foie gras, pomme
fondante, mousseline de céleri aux cèpes**

32 €

Desserts:

**Chou croustillant, praliné aux amandes et clémentine,
crèmeux à la vanille et au caramel**

9 €



A Saint Maximin la Sainte Baume :

Restaurant Coté Jardin
Réservations au 04 94 37 48 12

Mise en bouche :

Croque à la truffe, Blinis et tarama Oeufs de poisson
Huitre au Sabayon de champagne

Entrées :

Mystère de foie gras, enrobé de mendiant, confiture de figue, croquant
de meringue

Ou

Ceviche de loup, sauce au Ponzu yuzu et truffe,
Cacahuètes épicées, Pesto de coriandre

Plats :

Filet de boeuf Rossini cuit à basse température, purée truffée, jus
maison, Comptée d'oignons, mini légumes glacés

Ou

Filet de Saint Pierre cuit à basse température, truffé au court bouillon,
mini légumes

Desserts :

Bûche glacée au chocolat, Coulis de chocolat Bailey

Ou

Mont Blanc sur un nuage

85 € par personne, hors boissons

Arrivée souhaitée de 20h à 20h30 - Arrhes demandées à la
réserve



A La Celle :

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

Pour patienter
Tartare d'huitres de la Maison Giol
Caviar Gold

Noix de Saint Jacques à cru
Citron et céleri

Risotto onctueux
Artichauts violets et truffe noire

Homard bleu court-bouillonné
Panais et agrumes

Loup sauvage de Méditerranée doré
Poireaux et truffes noire

Dos de chevreuil roti
Sauce poivrade

Brie de Meaux truffé
Salade d'herbes

Composition Chocolat et café
de nos manufactures à Paris

250 € par personne
hors boissons



A Plan D'Aups :

**Restaurant Lou Pèbre d'Ai
Réservations au 04 42 04 50 42**

**Foie gras de canard mi-cuit maison
et ses toasts de pain de campagne**

**Duo de médaillon de Baudroie
et filet de rouget
poêlé aux chanterelles
Etuvé de poireaux**

**Filet de boeuf rôti en croûte
Sauce aux cèpes et petits légumes glacés**

Duo de fromages affinés et sa salade

**Succès praliné amandes noisettes
Sauce café pur arabica
Mignardises et chocolats**

65 € par personne



A Cotignac :

Restaurant Le Bistrot
Réservations au 04 94 86 26 21

Apéritif (à la Verrière)

Coupe de champagne et bouchées apéritives (comprise)

Dîner

Croquant d'artichaut truffé, copeaux de foie gras

Nage de Homard bleu breton, bouillon épicé & caviar

Agneau de lait truffé, légumes d'hiver dorés
ou

Bar de Méditerranée, salsifis & châtaignes

Bria savarin truffé à partager

Diamant agrumes

Soirée dansante (à La Farandole)

Accès au bar (boissons en supplément)

Café & Mignardises

Soupe à l'oignon

150 € par personne
(boissons non incluses)



A Entrecasteaux :

**Salle René Marcel
Réservations au Tabac / presse**

Apéritif

Feuilletés

Blanc de Blanc d'Entrecasteaux

**Duo foie gras de canard chaud et froid
et verre de vin blanc doux**

**Risotto saumon aux petits légumes
Beurre blanc à l'ail et au persil**

Sorbet citron vert et limoncello

**Ballotine de volaille fermière
aux morilles accompagnée de ses légumes**

Buffet de fromages et salade

Farandole de desserts

Vin et champagne compris

75 € par personne



A Barjols :

JMP Billard

Réservations au 04 94 59 05 20 / 06 87 99 99 94

Coupe de bienvenue

Mise en bouche :

Moules gratinées à la crème d'ailoli

Entrée :

Terre Mer

**Foie gras mi-cuit maison - Confit d'oignons -
Saumon fumé artisanal**

Plat :

Terre

***Pavé Rossini au foie gras mi-cuit, gratin dauphinois aux
morilles, légumes confits***

Mer

***Gambas flambées au Cognac, écrasé de pommes de terre,
légumes confits, crème d'ailoli***

Dessert & fromage

Brie à la truffe et douceur aux marrons

59 € par personne
Animation Clanrox



A Montfort sur Argens :

**Restaurant Le Mas de Mélyna
Réservations au 06 51 33 60 91**

Apéritif

Amuse - bouches, un verre de champagne

Entrées maison :

**Foie gras maison mi-cuit au cognac
et son chutney à l'ananas
&
Cassolette de Saint Jacques**

Trou normand

Plat :

Pavé de cerf sauce grand veneur

Dessert :

Mignardises, Un verre de champagne

85 € / personne



A La Roquebrussanne :

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

Amuse bouche

Foie gras truffé

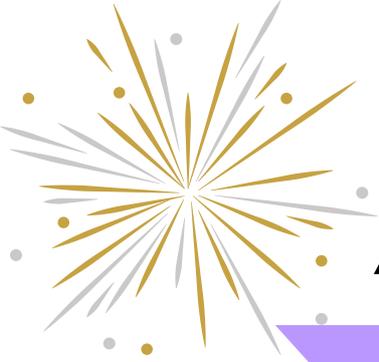
Crèmeux de courge
Saint Jacques snackées
Lard collonatta
jus corsé

Suprême de pigeon
éclats de noisettes
Tagliatelles de navet au foie gras

Forêt noire dans sa coque

Coupe de Champagne

140 € / personne



MENUS DU JOUR DE L'AN : **1er Janvier 2025**

A Carcès :

Restaurant Le Patriarche
Réservations au 04 94 77 22 82

Mise en bouche

Entrée :

Duo de foie gras mi-cuit et saumon fumé
Chutney à l'olive noire

Risotto au vieux parmesan
Nage aux cèpes

Plat :

Cuisse de canette confite 10 heures
Ecrasé de pommes de terre et truffes

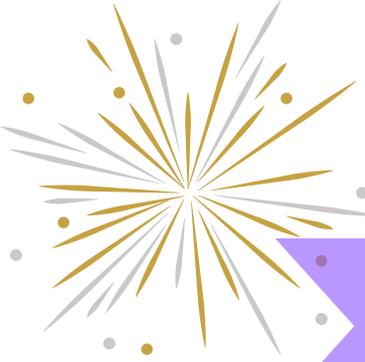
Dessert :

Crème citron, gel kalamansi
& pignon de pins

Apéritif, eaux, vins et café compris

68 € par personne





A Carcès :

Restaurant Le Madras
Réservations au 04 22 60 00 40

Amuses bouche

Toast de boudins antillais

Accras de morue

Finger Sushi Crispy Rice tartare

Entrées :

**Velouté de giraumon rôti, St Jacques flambées au
rhum Vieux**

Plats :

Filet de boeuf français

Feuilleté de pommes de terre sauce foie gras

ou Tournedos de saumon, sauce coco mangue curry

Fleurs de pommes de terre aux herbes

Dessert :

**Nougat glacé maison au miel de carcès, compotée de fruits
exotiques**

Trou créole Rhum Gingembre

75 € par personne

Vin compris





A La Celle :

Hostellerie de l'Abbaye de la Celle

Réservations au 04 98 05 14 14

Pour patienter

Loup mariné à cru, granité verveine

Ravioles de crustacés

Champignons des sous bois

Noix de Saint Jacques rôties

Cresson de fontaine

Baudroie du littoral au naturel

Marinière de coquillages

Volaille de la Ferme des Galinettes

albuféra

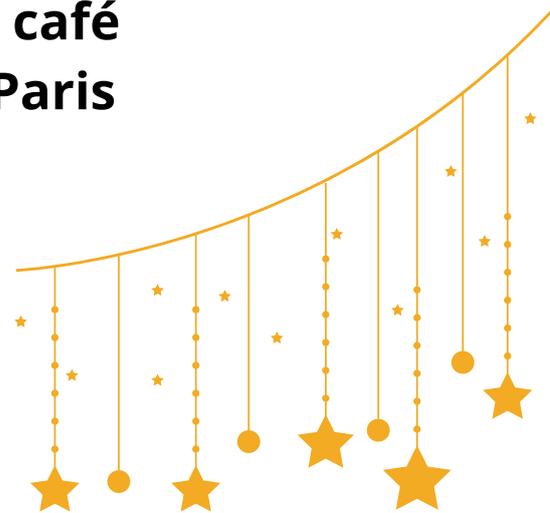
Fromages frais et affinés

Mesclun d'herbes d'ici

Composition Chocolat et café

de nos manufactures à Paris

**150 € par personne
hors boissons**





A Plan D'Aups :

Restaurant Lou Pèbre d'Ai

Réservations au 04 42 04 50 42

**Foie gras de canard mi-cuit maison
et ses toasts de pain de campagne**

**Duo de médaillon de Baudroie et filet de
rouget poêlé aux chanterelles et étuvé de
poireaux**

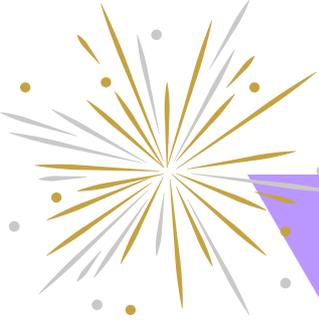
**Filet de boeuf rôti en croûte
Sauce aux cèpes et petits légumes glacés**

Duo de fromages affinés et sa salade

**Succès praliné amandes noisettes
Sauce café pur arabica
Mignardises et chocolats**

65 € par personne





Mise à jour du 05/12//2024

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