

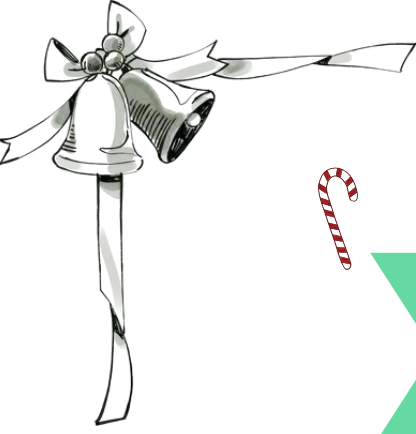
# MENUS 2024

## 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***

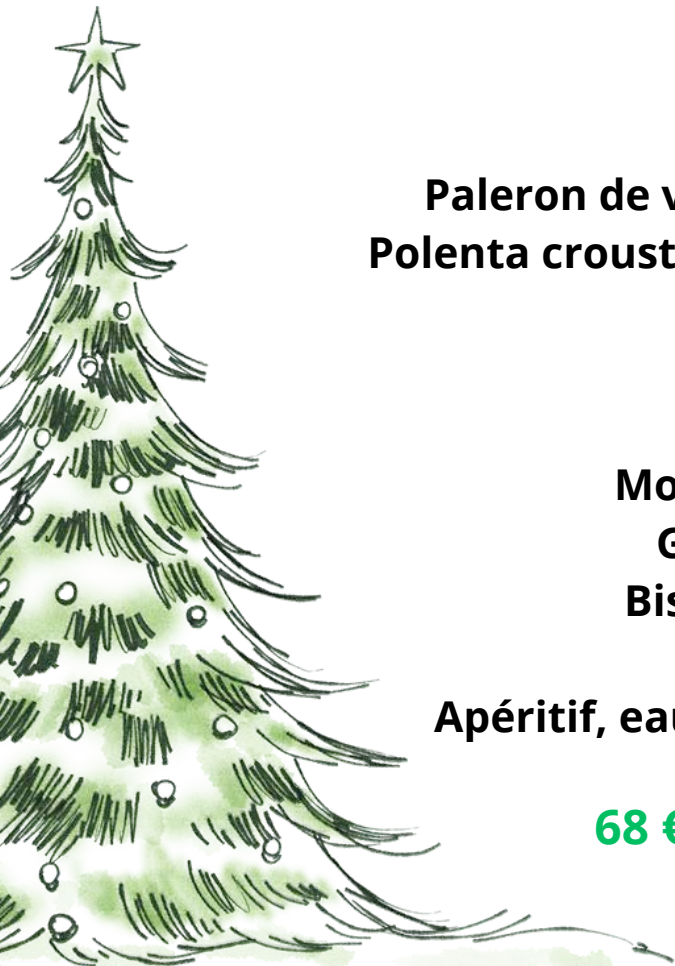
**Paleron de veau confit façon Rossini**  
**Polenta croustillante aux épices trappeur**

***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**

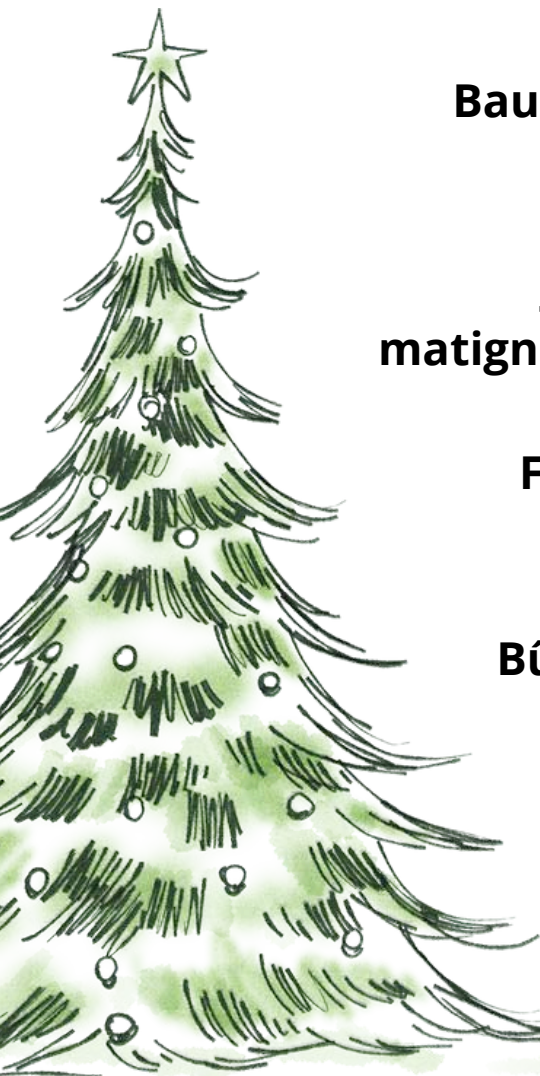
**matignon truffé et polenta aux cèpes**

**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**  
**Réservations 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***

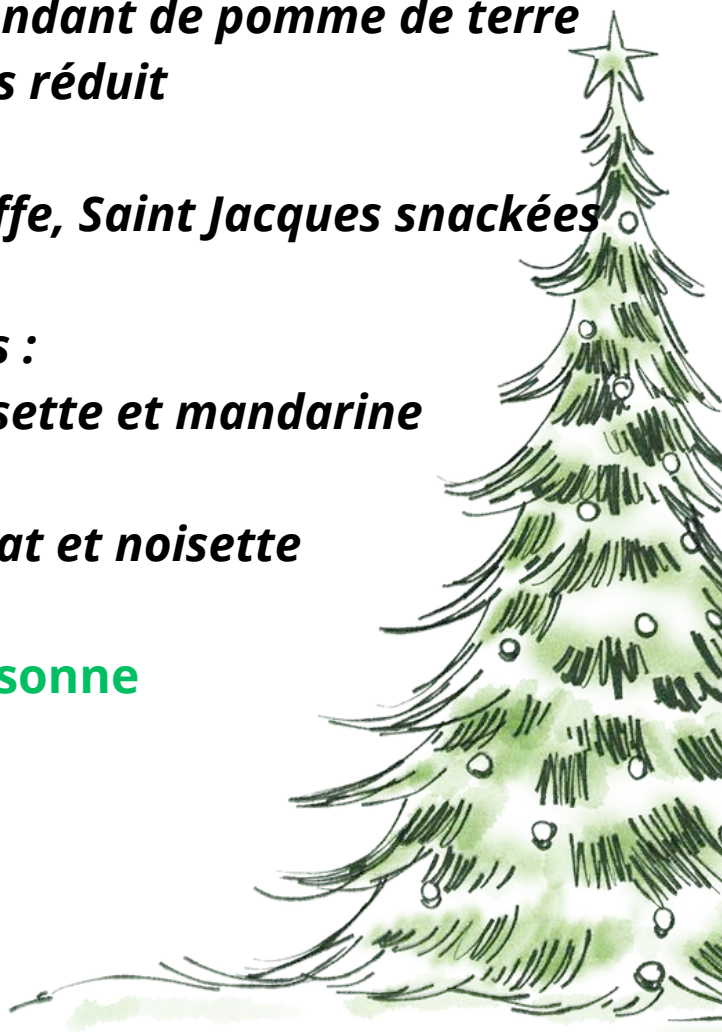
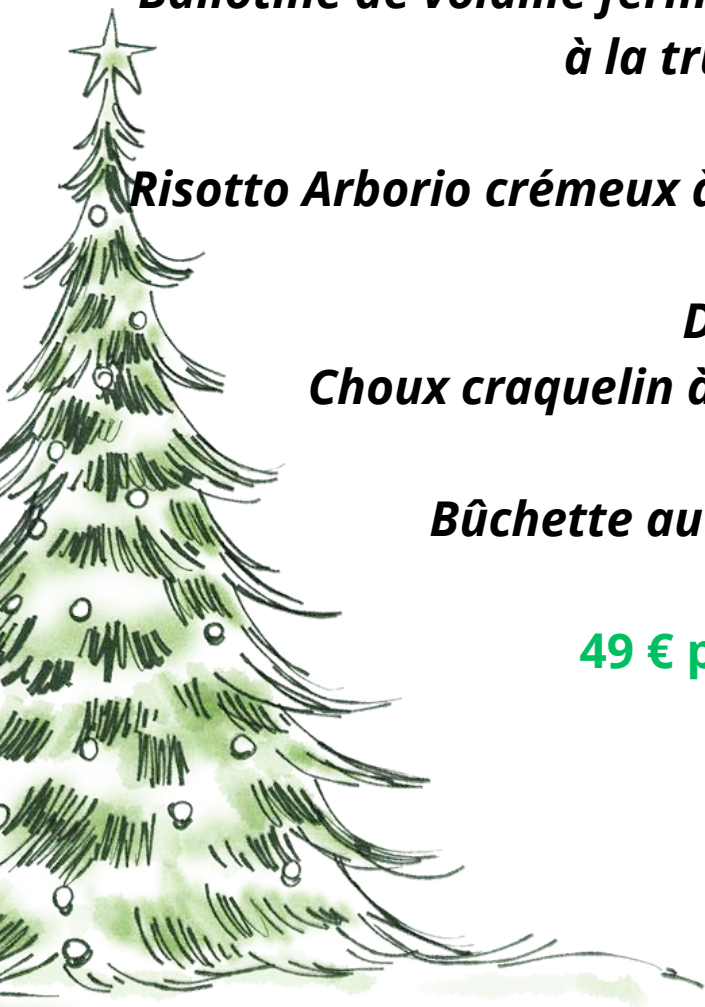
***Desserts :***

***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 :***

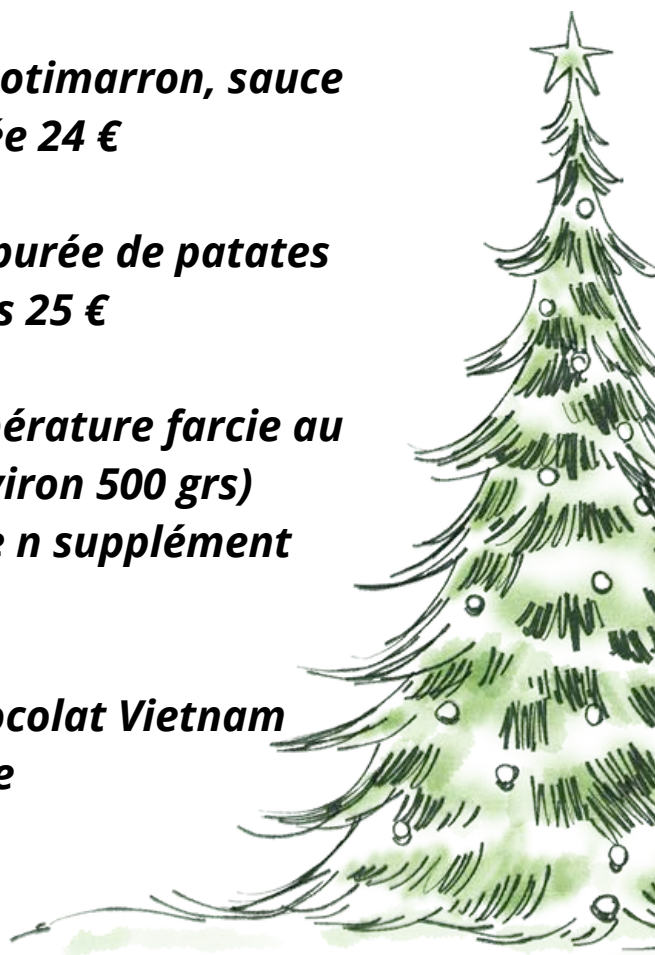
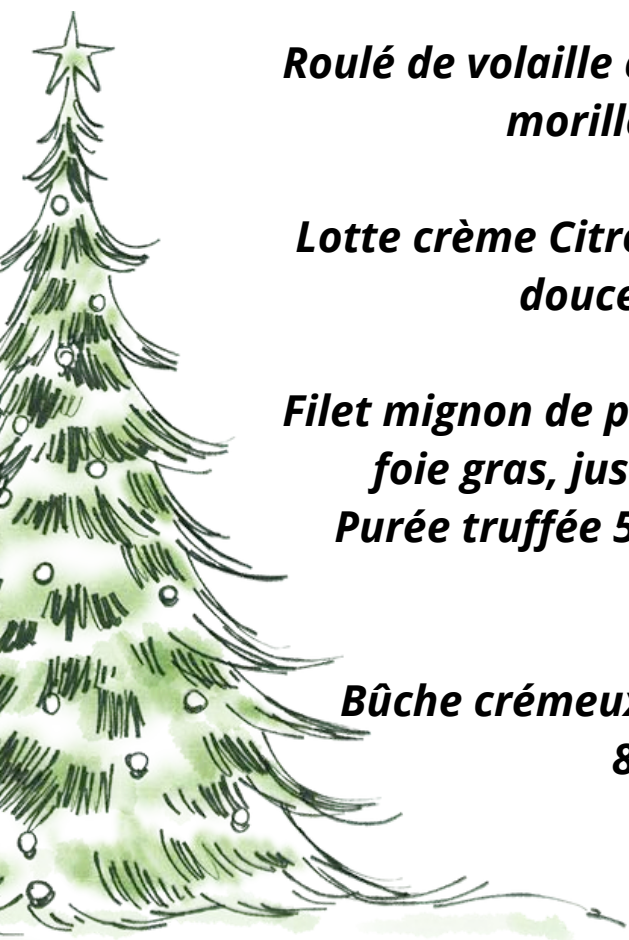
***Roulé de volaille châtaignes et potimarron, sauce***  
***morilles, purée truffée 24 €***

***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 Père 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**

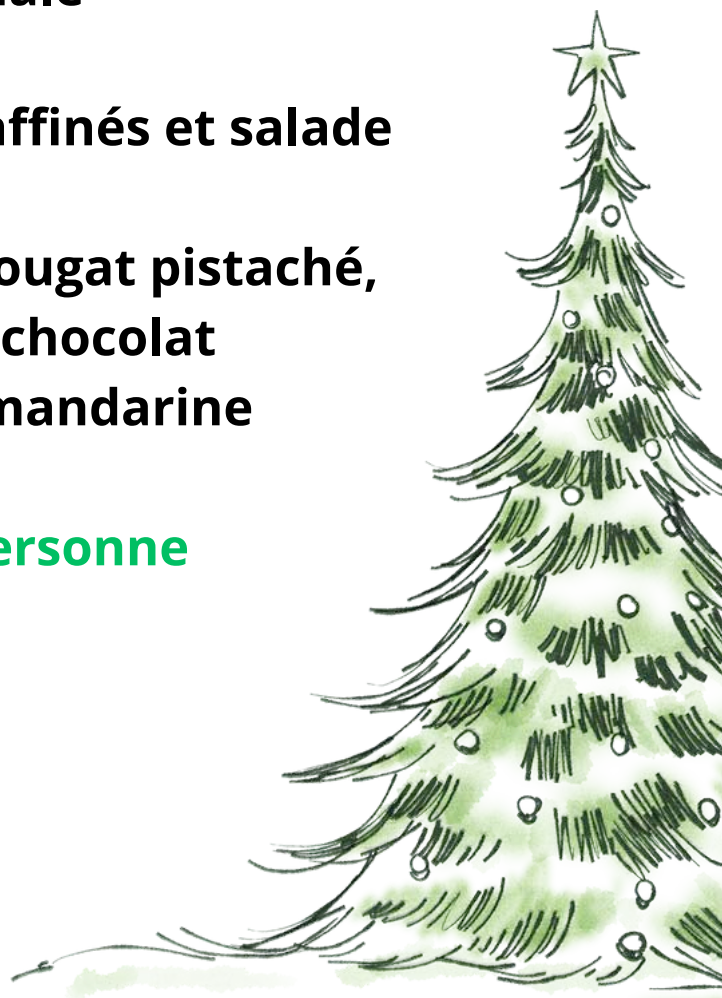
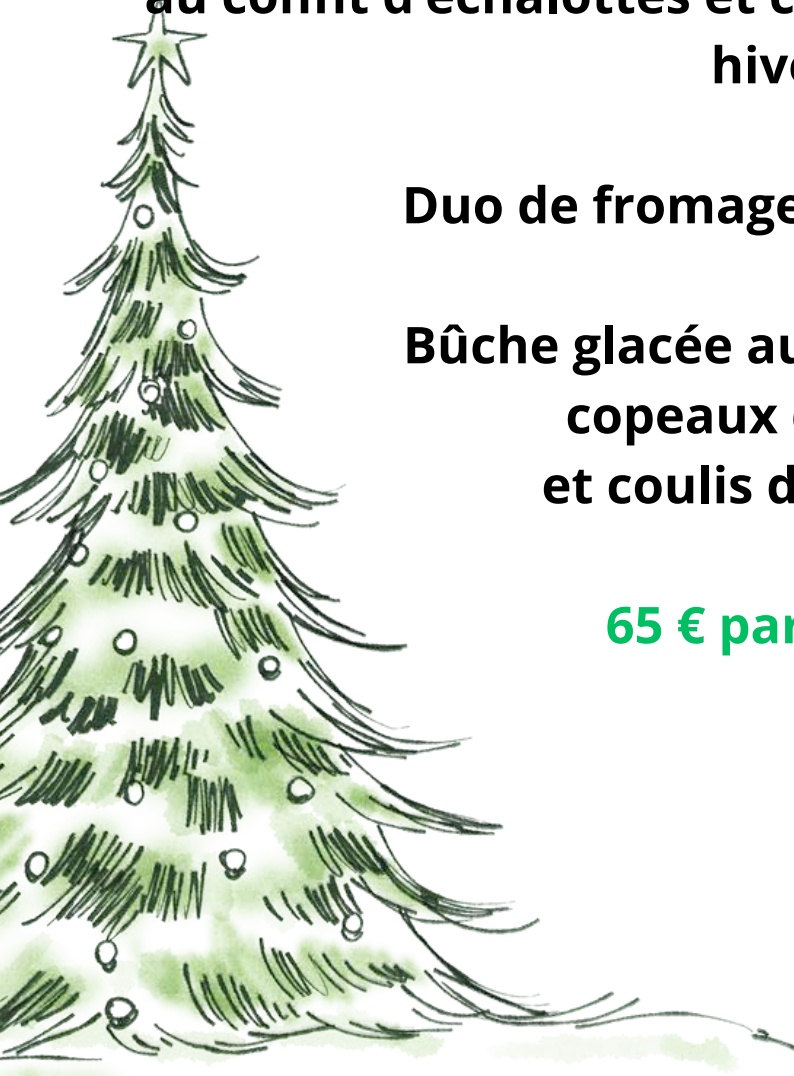
**Médailon de foie gras de canard poêlé aux coings  
pochés à la vanille sur toast de pain d'épices**

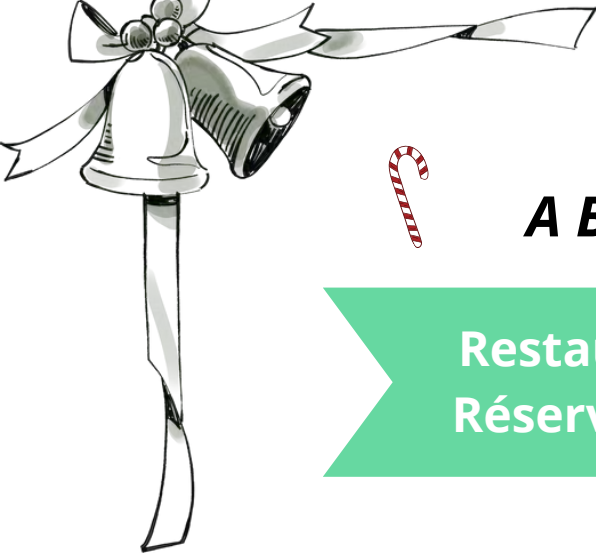
**Aiguillette de magret de canard  
au confit d'échalottes et champignons noirs, garniture  
hivernale**

**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**

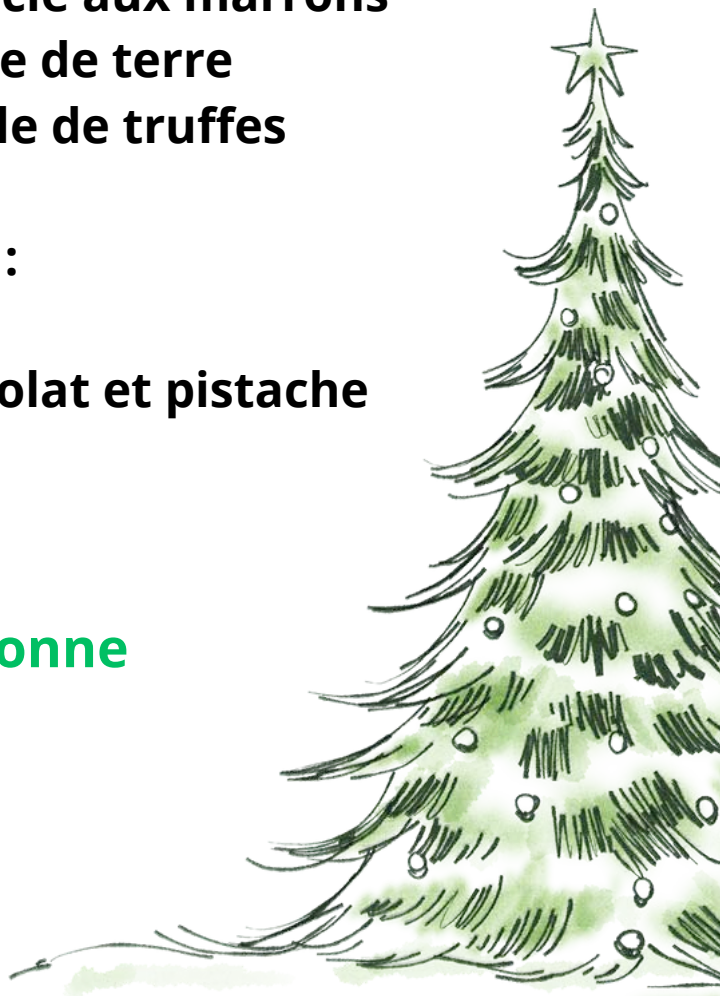
***Plat :***

**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**

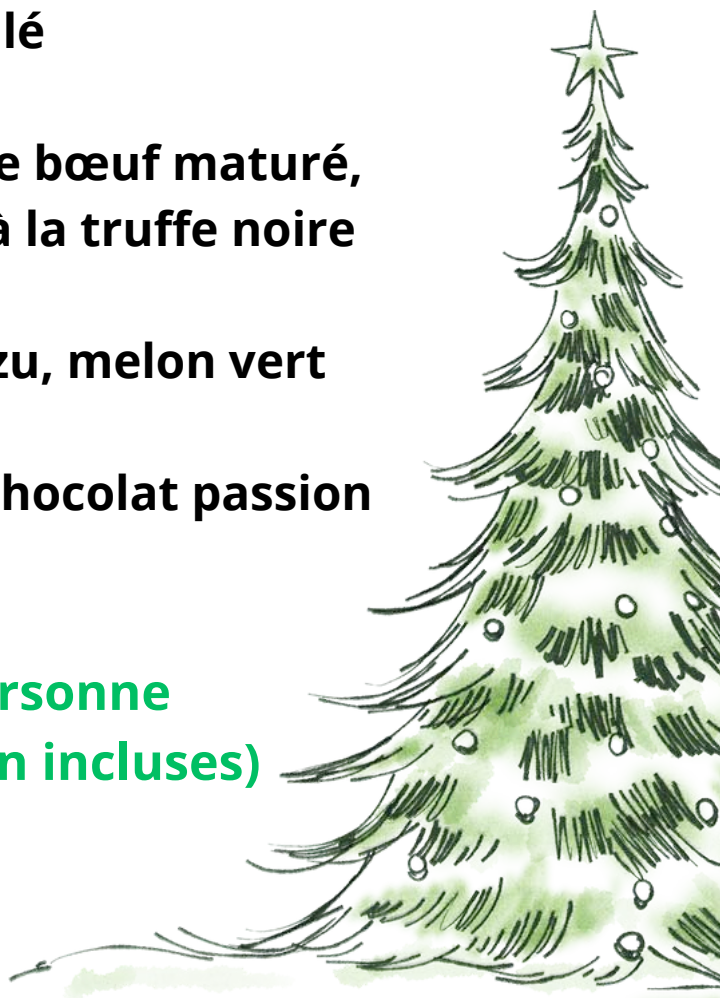
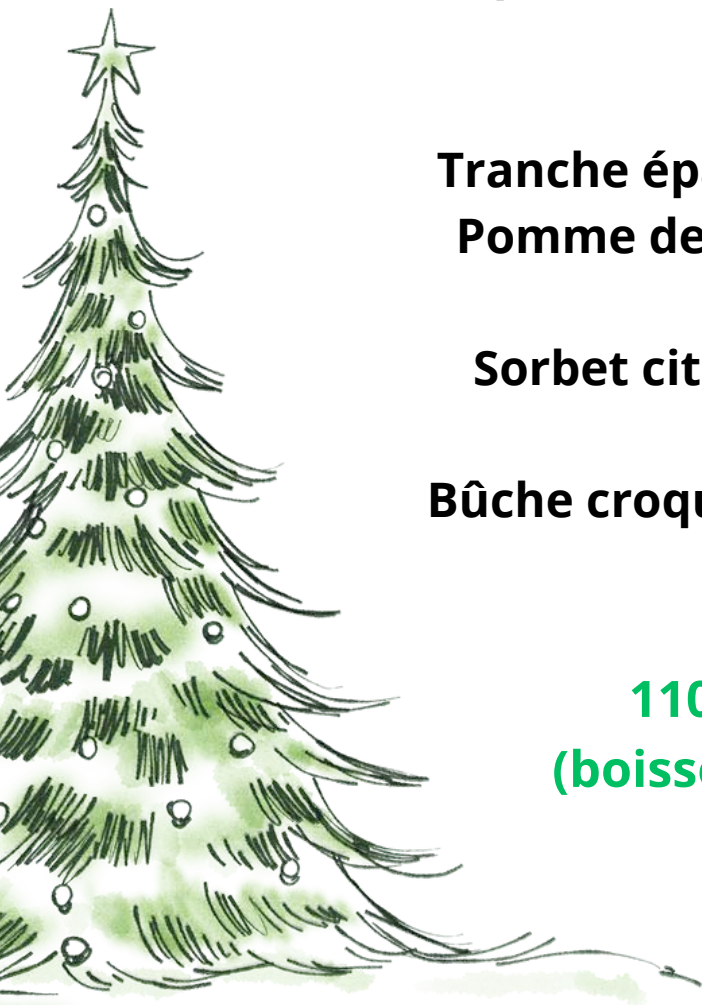
**Noix de St Jacques à la flamme, bonbons de topinambour vanillé**

**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  
réservation**



## **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**

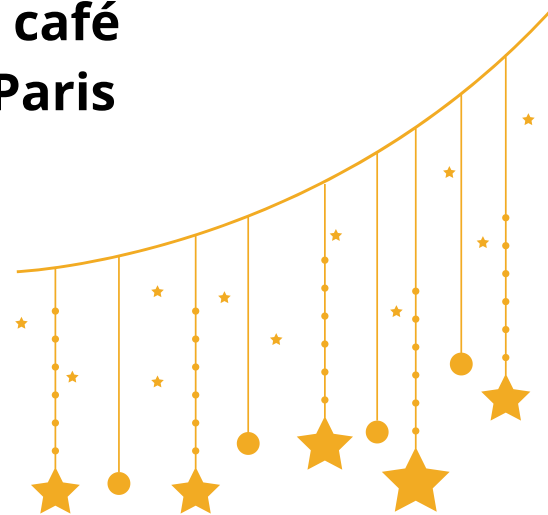
**Volaille de la Ferme des Galinettes  
albuféra**

**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**

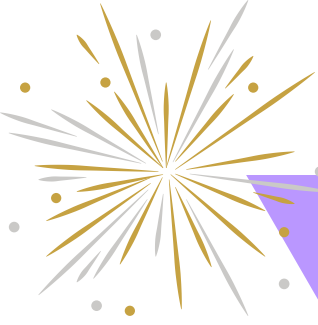
**Filet de boeuf rôti en croûte  
Sauce aux cèpes et petits légumes glacés**

**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 ...**