

Brasserie les Fenêtres

Réveillon du 24 décembre 2024

Amuses-bouche

Raviole de butternut aux cinq épices,
consommé de bœuf et cardamome

Entrées

Terrine de foie gras au vin chaud, chutney de clémentine aux épices de Noël,
pain aux figues et châtaignes

Premier plat

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre noisette, pointe-filet de porc noir de
Bigorre, crémeux de panais, pickles d'oignon rouge et jus de volaille à la truffe

Second plat

Demi-pigeon cuit sur coffre, cuisse confite à l'huile d'ail, duo de courges et
betterave

Ou

Brochettes de bœuf au lard de Colonnata et jus au sang

Pré-desserts

Granité au champagne rosé et pamplemousse

Dessert

Comme une boule de Noël givrée, crème glacée à la noix de coco, sorbet de
mangue et mandarine, caramel banane.

Pour toute demande de réservation, contactez la brasserie Les Fenêtres :
+33 (0)4 13 42 42 40 ou lesfenetres@ihg.com

160€ par personne, entrée, plat, dessert,
une coupe de champagne comprise

