

# 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 figes 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

