

Noël

Réveillon au Restaurant Le Saintonge



Mardi 24 soir et
Mercredi 25 midi
Menu Saintonge à 55€
Hors boissons

Saint Sylvestre

Au restaurant Le Saintonge

Mardi 31 dîner prolongé à 79€ hors boissons
Mercredi 1^{er} janvier, déjeuner du Jour de l'An
Menu à 55€



Au RETRO Dancing avec orchestre à partir de 20h

Mardi 31 décembre à partir de 20h



BAL ET REVEILLON DANSANT
avec le grand orchestre Didier MAZEAUD
4 MUSICIENS
Menus à 84€ et 121€ + SUP ORCHESTRE 20€
Entrée simple + conso 20€
Ouverture des portes à 20h

Discothèque 5 salles 5 DJ

La plus grande nuit blanche de la région de 22h à 09h du matin
Buffet campagnard gratuit de 22h à
minuit

Petit déj avec croissants offerts à 8h00
Terrasse extérieure, Grand club électro,
espace VIP, Club disco années 80/90,
Club afro antillais, Club Urban Music
Entrée 20€ conso



Restaurant Les Saveurs du Monde

Menu à 65€ (hors boissons) entrée en discothèque comprise
Attention ce menu ne donne pas accès à la salle Rétro

Restaurant Le Saintonge

Menu à 55€ (hors boissons)

Tartare de bar et St Jacques
Sablé noisettes, jeunes pousses, vinaigrette d'agrumes
Ou
Les 6 huîtres fines d'Oléron n°2 de chez Mr Cyril Pain
Crépinette truffée
Ou
Escalope de foie gras poêlée,
Tatin de pommes, caramel de calvados aux épices

Dorade en croûte de citron vert
Bouillon de crevettes grises réduit aux saveurs asiatiques,
crostini de céréales
Ou
Filet de bœuf poêlé, sauce truffée
Mousseline de pommes de terre, déclinaison de carottes
Ou
Chapon farci aux foies de volailles sauce truffée
Purée de potiron au pain d'épices, dés de céleri

Dessert de Noël

Bûche traditionnelle de Noël

Dessert du jour de l'an

Omelette norvégienne

Menu à 79€ (hors boissons)

Mise en bouche

Six huitres n°2 fines d'Oléron de Monsieur Cyril PAIN
Crépinette truffée

Millefeuille de poires et foie gras poêlé
Glaçage pineau rosé et chocolat noir

Filet de caille sur son canapé, sauce truffée
Mousseline de céleri et Légumes d'hiver

Ou

Médaille de lotte Rossini, bisque de langoustines au cerfeuil
Purée de choux-fleurs caramélisés

Omelette norvégienne

Café

Le Rétro Dancing

Menu à 84€ boissons comprises

Cocktail Apéritif

*Six huitres n°2 fines d'Oléron de Monsieur Cyril PAIN
crépinette truffée*

*Tranche de foie gras au champagne et 2 poivres
Chutney pommes cannelle, petite brioche*

Sorbet pêche de vignes et pineau

*Filet de dorade rôti, royal de citrouille beurre orange
Endive braisée*

Ou

*Filet de bœuf snacké, sauce truffée au foie gras
Millefeuille de pommes de terre parfumé aux cèpes*

Sélection de fromages

Macaron poire chocolat caramel

Café

*Vins : Blanc AOP Côtes du Roussillon Villages Bila-haut Mr CHAPOUTIER
Rouge AOC Médoc Chateau Haut Couloumey*

Menu à 121€ boissons comprises

Cocktail Apéritif

*Six huitres n°2 fines d'Oléron de Monsieur Cyril PAIN
Crépinette truffée*

*Tranche de foie gras au champagne et 2 poivres
Chutney pommes cannelle, petite brioche*

Sorbet pêche de vignes et pineau

*Filet de dorade rôti, royal de citrouille beurre orange
Endive braisée*

Ou

*Filet de bœuf snacké, sauce truffée au foie gras
Millefeuille de pommes de terre à la poudre de cèpes,*

Sélection de fromages

Macaron poire chocolat caramel

Café

Vin : 75 cl de Champagne Jacquart pour 2 personnes

La Brasserie Les Saveurs du Monde

Menu à 65€ (hors boissons)

*Six huitres n°2 fines d'Oléron de Monsieur Cyril PAIN
Crépinette truffée*

*Tranche de foie gras au champagne et 2 poivres
Chutney pommes cannelle, petite brioche*

Sorbet pêche de vignes et pineau

*Filet de dorade rôti, royal de citrouille beurre orange
Endive braisée*

Ou

*Filet de bœuf snacké, sauce truffée au foie gras
Millefeuille de pommes de terre parfumé aux cèpes*

Macaron poire chocolat caramel

Café