



Restaurant du Casino

MERCREDI 24 DÉCEMBRE AU SOIR

Menu : 85€
(hors boisson)

ENTRÉE

Foie gras du domaine de
lanvaux maison, notes sucrées
et épicées

PLAT

Chapon en fête, harmonie des
saveurs raffinées

FROMAGE

Trésor des alpages

DESSERT

Gourmandise de Noël,
Douce chaleur : café ou thé



Château des Tourelles

MERCREDI 24 DÉCEMBRE AU SOIR

Tarif adulte : 99 €
(hors boisson)

Tarif enfant de 4 à 12
ans : 49.50 €
(Hors Boisson)

ENTRÉE

Marbré de foie gras de canard aux
figues rôties et réduction de Porto

PLATS

Noix de Saint-Jacques en coquille
lutées aux morilles,
fine julienne de légumes au beurre
demi-sel

Chapon de Noël braisé au jus de
truffe
et carottes confites à la clémentine

FROMAGE

Fromage affiné de la Maison
Beillevaire

DESSERT

Signature chocolat et citron
Eaux de dégustation microfiltrées et
café compris



Château des Tourelles

BRUNCH DE NOËL - 25 DÉCEMBRE

Tarif adulte : 80 €
(hors boisson)

Tarif enfant de 4 à 12
ans : 40€
(hors boisson)

BUFFET DES ENTRÉES

Brochettes de volaille marinée – Bretzel au magret de canard et figues
Homard Roll et truffe – Brochettes de gambas, légumes et safran –
Œufs brouillés aux truffes
Terrine de lotte et corail de homard à la pistache

LES VELOUTÉS DU CHÂTEAU

Velouté de potimarron à la crème et aux cèpes – Velouté de
châtaignes et magret de canard fumé
Crèmeux de langoustines et caviar d'Aquitaine

CÔTÉ MER

Saumon Gravlax au poivre de Sichuan – Saumon fumé par nos soins – Huîtres de
Kercabellec

L'ATELIER CHAUD

Pâte à la truffe flambée dans une meule de parmesan – Filet de bœuf en brioché
truffé
Brochettes de noix de Saint-Jacques – Risotto de céleri – Pommes de terre
grenailles
Le plateau de fromages de la Maison Beillevaire
Sélection de fromages affinés

LES DESSERTS

Entre choux et bûches – Macarons &
merveilles
Eaux de dégustation microfiltrées et café inclus



Bernard L'Hermite

MENU DELICE LE 24 DÉCEMBRE

Tarif adulte : 45€

ENTRÉES

Saint-Jacques en raviole et bouillon asiatique au Kombu

Accompagnées d'un verre de Muscadet Sèvre et Maine, Domaine de la Grange, AOP

Terrine de joues de porc confites et foie gras de canard, fondue d'échalotes au Carvi

Accompagnées d'un verre de Chardonnay Bouquet, raisin surmûri, VDF Loire

PLATS

Ballotine de merlu au curry breton sur courge spaghetti, velouté de kumquat aux épices

Accompagnés d'un verre de Sauvignon blanc, Les Canons, Val de Loire IGP

Filet de boeuf en croute de noisettes et châtaignes sur trompettes de la mort sauce vin jaune

Accompagné d'un verre de Château Boyrein, Grand vin de Bordeaux, Graves, AOP

DESSERTS

Autour du chocolat en plusieurs textures

Entremet saveur verveine, mousse yuzu et crème mandarine
Boisson chaude



Bernard L'Hermite

MENU FESTIF LE 24 DÉCEMBRE

Tarif adulte : 62€

Une coupe de vin pétillant Veuve Arnaud, blanc de blanc de la Loire

ENTRÉES

Pressé de cochon confit et foie gras au baies de Batak, chutney de coing
Accompagné d'un verre de Chardonnay Bouquet, raisin surmûri, VDF Loire

Brochette de Saint-Jacques à la bergamote, mousseline de choux fleur et chocolat blanc

Accompagnées d'un verre de Muscadet Vielles vignes, AOC, Sèvre et Maine

PLAT

½ Magret rôti à la sarriette, pommes de terre aux chanterelles en millefeuilles, jus court aux cranberries

Accompagnés d'un verre de Lou Pitchoun, Côte du Rhône, Domaine des Gravennes, AOP, vin BIO

Lotte en baillotine de feuille de nori, patates douces en textures, écume de yuzu

Accompagnées d'un verre de Sancerre, Domaine Tabordait, AOC, vin BIO

DESSERT

Vacherin à la passion, crème vanille de Madagascar, confit de mandarine

Entremet tout chocolat, crémeux de gianduja, tuile croustillante au grué de cacao

Boisson chaude