Le Verger des Kouros

# Menu de noël

95€/prs
(boissons comprises)

**Ce même menu sera servi le 24 au soir à 75 € (hors boissons) ou à emporter 65 €.**

## *Champagne

(velouté pomme des terre truffé, gravlax de saumon aux agrumes, acras de loup aux herbes)

## *Le foie gras de canard du Périgord au naturel,

chutney de pommes vertes, caramel de mangues, pain paysan aux mendiants

## * La salade de homard bleu,

crème fouettée au caviar ,fraicheur végétale, pickles d'oignons rouge

## *Le persillé d'Angus, panais truffé,

butter nutt en texture et marrons aux épices, jus grand veneur

## *Le Brie de Meaux truffé,

crumble de noisettes du Piémont, jeunes pousses

## * Le crémeux chocolat 'Tuma Yellow'

crumble cacao, mandarine confites, siphon truffe noire

Café
Mignardises

•

Les Grands Vignobles de Provence

•

Rouge, rosé, blanc
(Au choix, une bouteille pour 3 personnes)

# Joyeux Noël

HOTELLERIE KOUROS : 04 94 66 69 25
RESTAURANT LE VERGER DES KOUROS : 04 94 28 50 17

Le Verger des Kouros

135€/prs
(boissons comprises)

# Grande soirée Dansante
## à l'hôtellerie Kouros

**Ce même menu sera à 115,00 € par personne au Verger des Kouros aux chandelles !**
****Une nuit magique*****

***Champagne**
(velouté pomme des terre truffé, gravlax de saumon aux agrumes, acras de loup aux herbes)

***Le crémeux de homards bleu,**
siphon truffe noire, croustilles de pain doré

*** Le foie gras de canard fermier du Périgord mi cuit,**
chutney de pommes vertes, caramel de mangues, pain paysan aux mendiants

***Les noix de saint jacques de la baie de St-Brieuc et jambon belota,**
vinaigrette d'agrumes et douces épices

***Le filet de bœuf d Angus rôti,**
la pomme de terre en trois textures, jus d'un Wellington

***Le brie de Meaux à la truffe noire,**
crumble de noix, jeunes pousses

***Finesse chocolat 'excellence',**
biscuit léger, caramel truffé, espuma vanillé, streusel cacao

*La coupe de Champagne, "cuvée grande réserve"

•

Café
Mignardises

•

Les Grands Vignobles de Provence

•

Rouge, rosé, blanc
(Au choix, une bouteille pour 3 personnes)

# Bonne Année 2027

HOTELLERIE KOUROS : 04 94 66 69 25
RESTAURANT LE VERGER DES KOUROS : 04 94 28 50 17

Le Verger des Kouros

# Menu du jour de l'an

95€/prs
(boissons comprises)

*Champagne*
(velouté pomme des terre truffé, gravlax de saumon aux agrumes,
acras de loup aux herbes)

***Le foie gras de canard fermier du Périgord au naturel,**
chutney de pommes vertes, caramel de mangues, pain paysan aux mendiants

***Le navarin de noix de saint jacques au vin de Sauternes,**
légumes d'antan cuisinés, huile d'herbes

***L'excellente volaille de l'Ardèche rôtie,**
crémeux de butter nutt à la truffe noire, marron cuisinés, jus corsé

***Nos fromages AOP,**
chutney de coings, jeunes pousses

***La finesse aux agrumes,**
clémentines corses, sablé curcuma, beurre d'oranges

Café
Mignardises

•

Les Grands Vignobles de Provence

•

Rouge, rosé, blanc
(Au choix, une bouteille pour 3 personnes)

## Bonne Année 2027

HOTELLERIE KOUROS : 04 94 66 69 25
RESTAURANT LE VERGER DES KOUROS : 04 94 28 50 17