



MENU REPAS DE NOËL



Ce même menu sera servi le 24 au Soir

70 euros (hors boissons) **ou à emporter à 55 euros** (hors boissons)

Le Menu du 25 Décembre à midi

95,00 € par personne
(boissons comprises)

***Champagne**

Assortiment de savouris

***Le foie gras de canard fermier mi cuit,**
Chutney de poires à la vanille, pain paysan toasté

*** Les ravioles de homard bleu et légumes d'hiver,**
bouillon de carapaces torréfiées

***Le quasi de veau comme un lièvre à la royale,**
légumes d'antan, siphon de cerfeuil tubéreux, jus poivrade

***Le Brie de Meaux truffé**
crumble de noix, jeunes pousses

*** le biscuit moelleux aux épices de Noel,**
salade de clémentines, siphon miel et crumble de noisettes torréfiées

Café
Mignardises

Les Grands Vignobles de Provence
Rouge, rosé

...JOYEUX NOEL A TOUS !!!!



Ce même menu sera servi aux chandelles au

"Verger des Xouros"

105,00 € par personne **ou à emporter (hors boissons) à 65 euros**

Grande soirée Dansante à l'hôtellerie Xouros

** une nuit magique**

Soirée exceptionnelle autour de la gastronomie et de la bonne humeur

135.00 € par personne

*Apéritif maison, Assortiment de savouris

***L'huitre 'Tia Maraa', écume de choux blanc,**
jardin de pickles, écaillés de poutargue

***Le foie gras de canard fermier du Périgord mi cuit,**
Chutney de poires à la vanille, pain paysan toasté

***Le cannelloni de homard bleu et gelée de homard,**
espuma d'avocat et melon jaune

***Le bœuf de haute Savoie rôti au beurre de sauge,**
légumes d'hiver, espuma de panais, jus d'un Rossini

***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



MENU Jour de l'an 2026

95,00 € par personne

Ou à emporter à 55 euros (hors boissons)

Champagne

Assortiment de savouris

***Le bouillon de homard,**
frivolités de la mer, capuccino truffé

***Le foie gras de canard fermier mi cuit,**
Chutney de poires à la vanille, pain paysan toasté

L'excellente volaille de Bresse,
*pommes sarladaise à la truffe noire,
légumes d'antan cuisinés, jus façon Rossini*

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

***Le plaisir sucré aux agrumes,**
clémentines corses, beurre d'oranges

Café,
guimauves et cannelés

Les Grands Vignobles de Provence
Rouge, rosé (1 bouteille / 3 personnes)

Réservation au 04 94 28 50 17

Hôtellerie Kouros Le Verger des Kouros



Menu des Fêtes

Bonne Année 2026

Et

Joyeuses Fêtes