



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

***Les belles gambas sauvages,**

pommes Agatha confites, marinière de coques, bouillon de carapaces truffée

***Le foie gras de canard fermier mi cuit,**

poires martin sec au vin rouge, pain brioché aux épices, gelée de poires

***L'excellente poularde fermière du Cantal de Daniel Raymond**

royale de cèpes, légumes d'antan, jus à la fève de Tonka

***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

"Ferger des Kouros"

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

Grande soirée Dansante à l'hôtellerie Kouros

...aux platines Dj Daurel

*** une nuit magique****

Soirée exceptionnelle autour de la gastronomie et de la bonne humeur

130,00 € par personne

***Apéritif maison**

Assortiment de savouris

***Le homard bleu et croque légumes liés d'une émulsion d'avocat,**

salade folle truffé

***Le foie gras de canard fermier mi cuit,**

poires martin sec au vin rouge, pain brioché aux épices, gelée de poires

***Le bœuf fermier de l'Aubrac 'façon Wellington',**

légumes d'Antan cuisinés à la truffe noire, siphon de pomme de terre, jus façon civet

***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 2023

95,00 € par personne

Ou à emporter à 55 euros (hors boissons)

Champagne

Assortiment de savouris

La ceviche de noix de saint jacques,
agrumes, espuma de choux, caviar de L'Isle

***Le foie gras de canard fermier mi cuit,**
poires martin sec au vin rouge, pain brioché aux épices, gelée de poires

***Le Veau fermier de l'Aveyron,**
*légumes d'Antan cuisinés à la truffe noire,
siphon de pomme de terre, jus façon civet*

***Le brie de Meaux à la truffe noire,**
purée de poires à la vanille, 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 2025

Et

Joyeuses Fêtes