



# MENU REPAS DE NOËL



Ce même menu sera servi le 24 au Soir  
70 euros (hors boissons)

## Le Menu du 25 Décembre à midi

95,00 € par personne  
(boissons comprises)

### \*Champagne

Assortiment de savouris

\***Les noix de Saint jacques de la baie de St Brieux,**  
*confit d'agrumes, croque légumes d'hiver, espuma d'avocats, caviar de l'Isle*

\***Le foie gras de canard fermier du Pountun,**  
*coings cuisinés moulés à la cuillère, briochine truffée*

\***Le bœuf de race Angus rôti façon 'strate',**  
*le paleron comme un keftedes à la truffe, siphon de cerfeuil tubéreux  
jus façon lièvre à la royale*

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

\***Le fin entremet à la noix de pécan**  
*streusel cacao, caramel de truffe, noisettes du Piémont 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

## Grande soirée Dansante à l'hôtellerie Kouros ...aux platines le King 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 en raviole ouverte,**  
*beurre de carapaces, salade folle*

\***Le foie gras de canard fermier du Pountun,**  
*poires martin sec au vin rouge, noisettes Piémont torréfiées,  
vinaigrette à la truffe*

\***Le chapon Label rouge fermier du Périgord cuisson basse température,**  
*les cuisses cuisinées en cube croustillant,  
butter nutt et cèpes, jus miroir*

\***Le brie de Meaux à la truffe noire**

\***Le Pavlova coulant, cœur clémentine,**  
*caviar de Yuzu, fantasy agrumes*

\**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  
(boissons comprises)

**Champagne**  
Assortiment de savouris

\* **Langoustines de pêche et poireaux crayon bio de Correns confits,**  
*velouté de langoustines au Curcuma, vierge de truffes*

\* **Le foie gras de canard fermier du Pountun,**  
*coings cuisinés moulés à la cuillère, briochine truffée*

\* **Le quasi de veau du Ségala,**  
*le jarret en habit vert, barigoule de légumes d'antan, vrai jus au cacao*

\* **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 2024*

*Et*

*Joyeuses Fêtes*