



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