

Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

Cocktail apéritif & canapés

Crabe «Dormeur» assaisonné au caviar Kristal
cannelloni végétal, vinaigrette pomme & gingembre

Noix de Saint-Jacques

*cœur de courge, tarama onctueux & purée acidulée
jus réduit des peaux de courges à l'ail noir*

Langoustines

*en ravioles au foie gras de canard, fine gelée de betteraves
bouillon mousseux au parmesan Reggiano*

Pommes de terre «Belle de Fontenay» à la truffe noire melanosporum
esprit d'un Parmentier «au sot-l'y-laisse» sauce poulette

Sorbet clémentine au jus de yuzu

Champagne Bollinger Spécial Cuvée & caviar Kristal

Chevreuil

noisettes poêlées & déglacées au gin, condiments poire & genièvre

Chocolat grand cru Nyangbo

crème chaude infusée au café & gavotte cacaotée croustillante

Mangue rafraîchie d'un sorbet au poivre de Kâmpôt

confit de dattes à la fleur d'orange & zestes de citron vert

Mignardises

Samedi 31 décembre 2022

Menu de la Saint-Sylvestre à 290€ par personne, service compris.

Une bouteille de Champagne Bollinger BRUT SPECIAL pour 2 personnes,
eau minérale et café pur arabica inclus.

Deux ambiances pour le même menu, à choisir lors de votre réservation.

Au restaurant «Les Oliviers», musique d'ambiance, intime et cosy.

Au bar avec animation musicale en quartet.

Menu en prépaiement intégral à la réservation.

Les Oliviers
RESTAURANT GASTRONOMIQUE **Bandol**
Guide MICHELIN

MENUS DES FÊTES 2022

Île
Rousse

**Hôtel Ile Rousse
Thalazur Bandol**

Tél. 04 94 29 33 00

welcome.bandol@thalazur.fr



Menu du réveillon de Noël

Bouchées apéritives

Carpaccio de noix de Saint-Jacques

marinade à l'huile d'agrumes & tarama d'oursins au yuzu

Collection de betteraves au caviar Kristal

velouté chaud de cresson aux poivres torréfiés & coings acidulés

Foie gras de canard poêlé aux huitres «Giol»

bouillon de canard au thé fumé

Saint-Pierre en écailles de butternut & truffe noire melanosporum

miso de potimarron brûlé à la flamme, sauce Albufera

Wellington de chevreuil au miel de sapin

sabayon de pommes «Délicatesse» aux quatre épices & jus dolce forte

Pomelos ruby

pistaches de Sicile & givré laitier à l'avocat

Chocolat grand cru Kalingo

*fines feuilles craquantes, crémeux caramélia
truffe noire melanosporum & fleur de sel*

Mignardises

Samedi 24 décembre 2022

Menu du réveillon de Noël à 210€

par personne, hors boissons, service compris.

Accord «mets & vins» à 70€ en supplément par personne

Une empreinte bancaire via ZENCHEF est demandée à la réservation.



Menu du déjeuner de Noël

Bouchées apéritives

Langoustines

saisies à la nage & assaisonnées de caviar Kristal, sauce fenouillette

Noix de Saint-Jacques grillées

viennoise au pain d'épices & beurre blanc au cidre

Merlan de ligne

*courges spaghetti à l'huile d'agrumes & bouillon de châtaignes au homard
sabayon à la rouille des pêcheurs*

Chapon de Noël

*poché & rôti au beurre de brioche & farci sous la peau à la champenoise
cuisses en boudin blanc à la truffe noire melanosporum*

Poire Louise Bonne

cœur de poire confit, crémeux café & nougat givré

Crêpes dentelles au thé vert

pistaches de Sicile & givré laitier à l'avocat

Chocolat grand cru Kalingo

*crème légère au praliné pistache
sirop de clémentines au citron bergamote*

Mignardises

Dimanche 25 décembre 2022

Menu du déjeuner de Noël à 160€

par personne, hors boissons, service compris.

Accord «mets & vins» à 70€ en supplément par personne

Une empreinte bancaire via ZENCHEF est demandée à la réservation.