



Forfait Nuit de la Saint-Sylvestre (sans soins)

Une nuit en chambre Exclusive côté rue,
les petits-déjeuners, dîner du Réveillon au
Champagne

à partir de **768€** pour deux personnes.
Supplément vue mer à partir de 77€ par nuit

Tarif non annulable, non modifiable et en prépaiement total à la réservation.
Valable uniquement la nuit du 31 décembre 2017.

*Rituel délice : 1 gommage aux amandes, 1 enveloppement au caramel et 1 modelage de 25 minutes à l'huile
gourmande d'amande.

Forfait Nuit de la Saint-Sylvestre & Rituel Délice

Une nuit en chambre Exclusive côté rue,
les petits-déjeuners, dîner du Réveillon au
Champagne et un Rituel Délice* par personne

à partir de **1018€** pour deux personnes.
Supplément vue mer à partir de 77€ par nuit

UJ&K communication Photos : Maxime Gautier, B. Preschesnisky

MENUS DES FÊTES 2017

Ile Rouse – Thalazur Bandol
25, boulevard Louis Lumière
83150 Bandol
Tél. 04 94 29 33 00
Fax 04 94 29 49 49
E-mail: contact@ile-rousse.com



Les Oliviers

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Réveillon & Déjeuner de Noël

Crabe «Dormeur»*

*cannelloni végétal assaisonné aux grains de caviar
vinaigrette pomme-gingembre*

Ormeaux de nos côtes & foie gras de canard*

*petit épeautre cuisiné au beurre d'algues
artichauts poivrades*

Noix de Saint-Jacques à la truffe noire melanosporum

*bouillon de coings au poivre noir Sarawak
jardin de choux pluriels*

Le traditionnel Chapon

au beurre de brioche topinambours & châtaignes

Brillat-Savarin

dentelle croustillante, laitue & mâche

Le Tonkin

Litchis & Amandes au Champagne rosé

Mignardises

Dimanche 24 décembre 2017

Menu du Réveillon à 135€

par personne, hors boissons,
service compris.

Accord mets & vins proposé à 55€
par personne en supplément.

Lundi 25 décembre 2017

Menu du Déjeuner à 105€

par personne, hors boissons,
service compris.

Accord mets & vins proposé à 45€
par personne en supplément.

*Entrée au choix pour le menu déjeuner
du 25 décembre 2017.

Les Oliviers

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Cocktail apéritif au Champagne & Canapés

Couteaux de plongée

*ail noir de la Seyne sur Mer & céleri
poires à maturité & truffe noire melanosporum*

Huîtres «Gillardeau» à la vapeur douce

délicate gelée de bœuf au foie gras de canard

Loup en écailles de noix de Saint-Jacques

crème Dubarry au caviar osciètre

Citron vert givré

granité au marc du Château de Pibarnon

Bécasse de la mer

artichaut au corail d'oursin, sauce Champagne

Brillat-Savarin

dentelle croustillante laitue & mâche

Opéra café & chocolat Grand Cru à la truffe noire

Mignardises

Samedi 31 décembre 2017

Menu de la Saint-Sylvestre à 245€ par personne, service compris.

CHAMPAGNE BOLLINGER BRUT SPECIAL (une bouteille pour 2 personnes)
eau minérale & café pur Arabica.

Pour le dîner du 31 décembre deux ambiances pour le même menu.

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

Au bar, chanteuse et piste de danse.