



Escapade de Noël

(séjour entre le 10 et le 25/12/2018)

- Deux nuits en chambre double
Exclusive côté ville
- Les petits déjeuners
- Deux Rituels Gourmands muffin myrtille*

à partir de **590€**** pour deux personnes.

Bulles féériques de la Saint-Sylvestre

(séjour entre le 29 et le 31/12/2018)

- Trois nuits en chambre double
Exclusive côté ville
- Le menu Réveillon de la Saint-Sylvestre
- Les petits déjeuners
- Deux Rituels Gourmands muffin myrtille*

à partir de **1 454€**** pour deux personnes.

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

* Un Rituel Gourmand par personne : un gommage, un enveloppement et un modelage corps de 25 minutes.

** Tarif non annulable, non modifiable et en prépaiement total à la réservation.

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



MENUS DES FÊTES 2018



Les Oliviers

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Réveillon & Déjeuner de Noël

Dominos de thon mi-cuit & foie gras de canard*

vinaigrette de piquillos au jus de goyave, barbajuans d'aubergines à la cannelle cassia

Ravioles d'escargots de terre à l'aillet*

*escargots de mer & Saint-Jacques cuisinés aux artichauts poivrades
sauce mousseuse «aigo boulido»*

Saint-Pierre à la citronnelle

*fricassée de champignons de saison & oignons nouveaux
sauce ponzu au jus de mures & petit épeautre soufflé*

Le traditionnel chapon poché & rôti au beurre de brioche

contisé à la champenoise, topinambours & châtaignes

Dattes Medjool farcies d'une chantilly à la robiola

dentelle croustillante & confiture d'olives Taggiasque

Jardin de clémentines au thé de Noël

gaufrette au praliné coco & sorbet clémentine au yuzu

Mignardises

Lundi 24 décembre 2018

Menu du Réveillon à 135€

par personne, hors boissons,
service compris.

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

Mardi 25 décembre 2018

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 2018.

Les Oliviers

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Cocktail apéritif & canapés

Carpaccio de noix de Saint-Jacques

yaourt battu iodé aux grains de caviar osciètre, baies de grenades & citrons verts

Crème brûlée au foie gras de canard

truffes noires melanosporum & pistaches de Sicile, sorbet pomme granny smith

Tortellini au homard bleu

petit épeautre de Haute-Provence, potiron butternut & vanille de Papouasie

Sucette glacée au Meloncello & Champagne rosé

Pithivier de gibier au miel de châtaignier

sauce poivrade au marc du château de Pibarnon

Dattes Medjool farcies d'une chantilly à la robiola

dentelle croustillante & confiture d'olives Taggiasche

Fines feuilles au chocolat grand cru Araguani

chutney de poires aux zestes de citrons, caramel lacté à l'eau de noix

Mignardises

Lundi 31 décembre 2018

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.