



### Escapade de Noël

(séjour entre le 02 et le 25/12/2019)

- Une nuit en chambre double  
Exclusive vue ville
- Les petits déjeuners
- Deux Rituels Cocooning Fleur de Coton\*

à partir de **450€\*\***  
pour deux personnes.

### Bulles féériques de la Saint-Sylvestre

(nuits des 30 et 31 décembre 2019 ou  
des 31 décembre 2019 et 01 janvier 2020)

- Deux nuits en chambre double  
Exclusive vue ville
- Le menu Réveillon de la Saint-Sylvestre  
(deux ambiances proposées, réservation obligatoire).
- Les petits déjeuners
- Deux Rituels Cocooning Fleur de Coton\*

à partir de **1258€\*\*** pour deux personnes.

\* 1 gommage + 1 enveloppement + 1 modelage de 25' senteur Fleur de Coton.

\*\* 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



UJAKE communication Photos : B. Preschesmisky, Sylvain Thollier, Christian Kleimann



MENUS DES FÊTES 2019



## Menu du réveillon et jour de Noël

Coquilles Saint-Jacques mi cuites  
*aubergines au vinaigre de pommes Reinettes,  
bouillon glacé aux coings*

Foie gras de canard de la ferme de Jeansarthe poêlé  
*caramel d'épices, topinambours, raisins et châtaignes*

Aiguillettes de loup poché au lait d'amandes  
*tétragones, chou fleur, concombres à l'huile fumée, sauce Champagne au caviar osciètre*

Le traditionnel chapon poché & rôti au beurre de brioche  
*farci sous la peau à la champenoise, potimarron, courge spaghetti*

Camembert de la ferme de l'Aupillon affiné à la truffe noire

Poire Williams biologique  
*mousse onctueuse au miel des calanques et crème glacée au nougat*

Opaline Croquante aux clémentines & thé vert Sencha  
*biscuit pain de gènes aux pistaches de Sicile, sorbet clémentine et yuzu*

Mardi 24 et mercredi 25 décembre 2019

### Menu du réveillon et déjeuner de Noël à 145€

par personne, hors boissons, service compris.

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

## Menu de la Saint-Sylvestre

Bouchées apéritives

Caviar osciètre Prestige  
*fine gelée au Champagne rosé, crème crue au sirop d'érable, vinaigre de Xérès*

Huître Giol farcie  
*noix de Saint-Jacques, aiguillettes de bar marinées, purée de choux-fleurs aux huîtres*

Ravioles de Gamberro rosso & artichauts poivrades  
*bouillon mousseux des têtes à la vanille de Papouasie*

Granité au Marc de Provence & sorbet à la mandarine impériale

Chausson feuilleté aux truffes noires & foie gras de canard  
*coulis de truffes cuites sous la cendre*

Fontainebleau au lait de chèvre  
*poire en jeux de textures, pulpe de dattes au citron bergamote*

Fraîcheur exotique  
*mangue, sorbet kaki aux fruits de la passion, sabayon coco & rhum vanillé*

« Compte à rebours » au chocolat grand cru Kalingo  
*praliné aux noix de pécan & chocolat lacté Jivara*

Mignardises

Mardi 31 décembre 2019

### Menu de la Saint-Sylvestre à 260€ par personne, service compris.

Une bouteille de Champagne brut pour 2 personnes.

Eaux minérales & 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, guitare & voix et piste de danse.