NOUVEL AN



MISE EN BOUCHE

Raviole craquante de langoustine, crème de coco au corail d'oursins - senteur combava

ENTRÉES

Noix de St-Jacques croustillantes en pelote de laine, crème de cerfeuil tubéreux & lard gourmand

&

Vichyssoise, caviar osciètre de Neuvic & crème d'Isigny

&

Marbré de foie gras du Périgord au jambon Bellota

PLAT

Filet de perdreau, palet d'Agata confit au gras de canard, lissé de butternut à l'huile de noisette et son jus à la truffe

FROMAGE

Brillat-Savarin aux cerises & gruyère fribourgeois

DESSERT

Nénuphar croustillant praliné à la châtaigne

POUR 1 PERSONNE - HORS BOISSONS 180€ sans **ou** 260€ avec animations



ENTRÉE

Saumon fumé écossais, crème citronnée, brioche toastée

ou

Foie gras nature, chutney de fruits, brioche toastée

PLAT

Filet de turbot, mousseline de rattes du Touquet, sauce au beurre blanc & légumes

OU

Mignon de veau, mousseline de rattes du Touquet, jus corsé & légumes

DESSERT

Moelleux au chocolat de la Côte



SÉJOURS FESTIFS



24 Wécembre

1 NUIT

Du 24 au 25 décembre

PETIT-DÉJEUNER

Au Baya - Bistro-chic

ACCÈS AU SPA D'OPALE

Pour un moment de détente

PLAISIR SUCRÉ EN CHAMBRE

Surprise du Père Noël

DÎNFR DU RÉVEILLON DE NOËL

Une expérience culinaire d'exception

POUR 2 PERSONNES À partir de 478€*

NOUVEL AN

31 Vécembre

MINIMUM 2 NUITS

En arrivée le 30 ou 31 décembre

PETIT-DÉJEUNER

Au Baya - Bistro-chic

ACCÈS AU SPA D'OPALE

Pour un moment de détente

PLAISIR SUCRÉ EN CHAMBRE

Pour finir l'année en douceur

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

Une expérience culinaire d'exception

POUR 2 PERSONNES À partir de 936€*

NOUVEL AN ANIMATIONS

* By Arrand Delsaux

PIANO * SAXOPHONISTE DANSE * ÉTINCELLES CHANTEURS * DJ * GUITARISTE PHOTOBOOTH

& dautres surprises...





