

NOËL

24 Décembre

MISE EN BOUCHE

Raviole craquante de langoustine, crème de coco
au corail d'oursin - 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*

PLAT

Poularde en ballotine farcie au foie gras,
mille-feuille de pommes de terre aux truffes

FROMAGE

Brillat-Savarin aux cerises confites & gruyère fribourgeois

DESSERT

La bûche Caraïbe exotique revue & corrigée à ma façon

POUR 1 PERSONNE - HORS BOISSONS

100€

ENFANTS

Noël & Nouvel An

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

POUR 1 ENFANT DE MOINS DE 12 ANS

35€ - hors boissons



SÉJOURS FESTIFS

NOËL

24 Décembre

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

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

Une expérience culinaire d'exception

★ POUR 2 PERSONNES

À partir de 478€*

NOUVEL AN

31 Décembre

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€*

*Prix sur la base d'une chambre cosy double sans les animations. Les prix indiqués sont en euros et toutes taxes comprises (TTC).

Offre valable sur réservation et selon disponibilités, sur toutes les catégories de chambres.

Acompte de 50% sur les dîners pré-réservés à verser lors de la réservation, montant restant prélevé à 15 jours de l'événement (non remboursable).