

Noël

Réveillon au Restaurant Le Saintonge

Mercredi 24 soir et
Jeudi 25 midi
Menu Saintonge à 55€
hors boissons

Saint Sylvestre

Au restaurant Le Saintonge

Mercredi 31 dîner prolongé à 79€ hors boissons
Jeudi 1^{er} janvier, déjeuner du Jour de l'An
Menu à 55€



Au RETRO Dancing avec orchestre à partir de 20h

Mercredi 31 décembre à partir de 20h



BAL ET REVEILLON DANSANT
avec le grand orchestre Didier MAZEAUD
4 MUSICIENS et son chanteur JOSE
Menus à 84€ et 121€ + SUP ORCHESTRE
20€

Entrée simple + conso 20€
Ouverture des portes à 20h

Entrée bal 22h - Accès aux autres salles à partir de minuit 30

Discothèque 5 salles 5 DJ

La plus grande nuit blanche de la région de 21h à 08h du matin

Buffet campagnard gratuit de 21h à
minuit

Petit déj avec croissants offerts à 7h00

Terrasse extérieure, Grand club électro,
espace VIP, club disco années 80/90,
club afro, Club Urban Music

Entrée 20€ conso



Restaurant Les Saveurs du Monde

Menu à 65€ (hors boissons) entrée en discothèque comprise
Attention ce menu ne donne pas accès à la salle Rétro

Restaurant Le Saintonge

Menu à 55€ (hors boissons)

Crumble de St Jacques à la noisette

Emulsion de volaille

Ou

Les 6 huîtres fines d'Oléron n°2 de chez Mr Cyril Pain

Crépinette truffée

Ou

*Escalope de foie gras poêlée,
toast pain d'épices figue confite et coulis*

Filet de bar rôti, crème brûlée de patates douces

Petits légumes du moment, beurre orange gingembre

Ou

Filet de bœuf poêlé, sauce truffée

mousseline de pommes de terre, légende d'automne

Ou

Filet de pintade fermière aux ris de veau et girolles

Millefeuille de pommes de terre, crème de morilles

Dessert de Noël

Bûche traditionnelle de Noël

Dessert du jour de l'an

Omelette norvégienne

Menu à 79€ (hors boissons)

Mise en bouche

Six huitres n°2 fines d'Oléron de Monsieur Cyril PAIN

crépinette truffée

Millefeuille de foie gras poêlé et poire

Réduction de poire et miel sur son toast

Roulade de filet de faisan aux pommes et raisins,

crème de châtaignes et ses éclats

Croustillant de ris de veau, millefeuille de céleri aux cèpes

Ou

Brochette de St Jacques sauce agrumes

Mousseline de panais vanillée et petits légumes

Omelette norvégienne

Café

Le Rétro Dancing

Menu à 84€ boissons comprises

Cocktail Apéritif

*Six huitres n°2 fines d'Oléron de Monsieur Cyril PAIN
crépinette truffée*

*Tranche de foie gras au champagne et 2 poivres
Chutney rhubarbe poire, petite brioche*

*Filet de bar rôti, beurre exotique
Mousseline de pommes de terre vanillée, carottes glacées*

Ou

*Filet de bœuf snacké, sauce truffée
Gratin de céleri aux cèpes et mesclun vinaigrette au vieux vinaigre*

Sélection de fromages

*Craquant cacahuètes, crémeux praliné orange
Ganache chocolat*

Café

Vins : *Blanc AOP Côtes du Rhône Mr CHAPOUTIER
Rouge AOC Côtes de bourg 2022 Château de BARBE*

Menu à 121€ boissons comprises

Cocktail Apéritif

*Six huitres n°2 fines d'Oléron de Monsieur Cyril PAIN
crépinette truffée*

*Tranche de foie gras au champagne et 2 poivres
Chutney rhubarbe poire, petite brioche*

*Filet de bar rôti, beurre exotique
Mousseline de pommes de terre vanillée, carottes glacées*

Ou

*Filet de bœuf snacké, sauce truffée
Gratin de céleri aux cèpes et mesclun vinaigrette au vieux vinaigre*

Sélection de fromages

*Craquant cacahuètes, crémeux praliné orange
Ganache chocolat*

Café

Vin : 75 cl de Champagne Jacquart pour 2 personnes

La Brasserie Les Saveurs du Monde

Menu à 65€ (hors boissons)

*Six huitres n°2 fines d'Oléron de Monsieur Cyril PAIN
crépinette truffée*

*Tranche de foie gras au champagne et 2 poivres
Chutney rhubarbe poire, petite brioche*

*Filet de bar rôti, beurre exotique
Mousseline de pommes de terre vanillée, carottes glacées
Ou
Filet de bœuf snacké, sauce truffée
Gratin de céleri aux cèpes et mesclun vinaigrette au vieux vinaigre*

*Craquant cacahuètes, crémeux praliné orange
Ganache chocolat*

Café