Noël

Réveillon au Restaurant Le Saintonge

Jeudi 24 soir et
Vendredi 25 midi
Menu Saintonge à 58€
hors boissons

Saint Sylvestre

Au restaurant Le Saintonge

Jeudi 31 dîner prolongé à 79€ hors boissons

Vendredi 1er janvier, déjeuner du Jour de l'An
Menu à 58€

Au RETRO Dancing avec orchestre à partir de 20h

Jeudi 31 décembre à partir de 20h

BAL ET REVEILLON DANSANT
avec le grand orchestre Pascal LOUBERSAC
4 MUSICIENS et son chanteur YVAN
Menus à 88€ et 125€ + 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 58€ (*hors boissons)*

Trilogie de St Jacques
Et douceur des îles
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, coulis de figues et chutney pommes

****

Filet de bar rôti saisi sur peau, Crémeux d'oignons et son consommé
Purée de champignons, tuile parmesan à l'ail
Ou
Magret de canard servi façon tournedos Rossini, Jus de canard au foie gras
Millefeuille de pommes de terre truffé
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

Tentation chocolat noisette

Menu à 79€ *(hors boissons)*

Mise en bouche
******
Six huitres n°2 fines d'Oléron de Monsieur Cyril PAIN
crépinette truffée
******
Escalope de foie gras poêlée, nectar de champagne
Madeleine émeraude et clémentine
******
Ballotine de chapon farcie aux queues de langoustines
crème de carapaces
Champignons et noisettes
Ou
Noix de St Jacques snackées
Bouillon de cresson et risotto crémeux aux crevettes
*****
Tentation chocolat noisette
Café

Le Rétro Dancing

Menu à 88€ *boissons comprises*

Cocktail Apéritif et ses mises en bouche
****
Six huitres n°2 fines d'Oléron de Monsieur Cyril PAIN
crépinette truffée
****
Tranche de foie gras au champagne et 2 poivres
Chutney pomme, petite brioche
****
Pavé de saumon rôti sur son croustillant forestier
Sauce truffée
Ou
Magret de canard sauce aux cèpes
Gratin de pommes de terre truffé, mesclun au vieux vinaigre
****
Sélection de fromages
****
Omelette norvégienne
****
Café

Vins : Blanc IGP Chardonnay Henri de Blainville
Rouge AOP Blaye Côtes de Bordeaux 2024 La Rose Bellevue

Menu à 125€ *boissons comprises*

Cocktail Apéritif et ses mises en bouche
****
Six huitres n°2 fines d'Oléron de Monsieur Cyril PAIN
crépinette truffée
****
Tranche de foie gras au champagne et 2 poivres
Chutney pomme, petite brioche
****
Pavé de saumon rôti sur son croustillant forestier
Sauce truffée
Ou
Magret de canard sauce aux cèpes
Gratin de pommes de terre truffé, mesclun au vieux vinaigre
****
Sélection de fromages
****
Omelette norvégienne
****
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 pomme, petite brioche

****

Pavé de saumon rôti sur son croustillant forestier
Sauce truffée
Ou
Magret de canard sauce aux cèpes
Gratin de pommes de terre truffé, mesclun au vieux vinaigre

****

Omelette norvégienne

****

Café