



Château les Merles

golf · hotel · restaurant

Programme de Noël:

Lundi 24 décembre (Veillée de Noël)

20h00 Dîner de 5 plats avec une coupe de Champagne, arrangement de vins Château les Merles et musique d'ambiance sur place : € 75,00 par personne

Balantine de pintade aux ris de veau, salade de légumes hivernaux

*

Bouillon de châtaignes, sandre, céleri, croustillant de châtaigne

*

Filet de cerf, croquette de cerf, sambal de chou rouge, salade de chou rouge

*

Assortiment de fromages

*

Profiteroles caramélisées au spéculoos, pommes fondantes, sorbet aux pommes

Mardi 25 décembre (Noël)

13h00 Déjeuner de 6 plats avec une coupe de Champagne, arrangement de vins Château les Merles et musique d'ambiance sur place : € 85,00 par personne

Salade de salsifis frit au citron confit, crème d'œuf, foie gras

*

Esturgeon de Montpon fumé, purée de topinambour au verjus de Périgord,
chips de topinambour

*

Vichyssoise, poireaux caramélisés, caviar d'aquitaine

*

Filet de bœuf, raviole de champignons, oignons grelots, jus au persil

*

Assortiment de fromages

*

Pain perdu à la frangipane, sorbet griottes



Château les Merles

golf · hotel · restaurant

Programme du Nouvel An:

Dimanche 30 décembre

20h00 Dîner buffet Asiatique, hors boissons : € 25,00 par personne

Lundi 31 décembre

(Réveillon du Nouvel An)

19h30 Dîner de 7 plats avec une coupe de Champagne, arrangement de vins Château les Merles, une bouteille de Champagne (Méthode Traditionnelle) pour 2 et musique d'ambiance sur place: € 110,00

Foie gras, champignons de Paris mariné à l'huile de noix et verjus

*

Crème de salsifis, noix de St. Jacques, oignons brûlés

*

Croquette de topinambour, esturgeon de Montpon laqué,
compote de choux rouges piquante

*

Raviole de crevettes, tombée de poireaux, bisque

*

Filet de bœuf cuit sur le big green egg, purée de chou kale, chou kale frit,
Sauce à la moutarde

*

Cabécou du Périgord chaud, tuile au miel et noix

*

Nougat glacé aux fruits confits, coulis de fruit de la passion et estragon

Mardi 1 janvier

(Jour de l'An)

13h00 Brunch du Réveillon avec une coupe de Champagne, arrangement de vins Château les Merles et musique d'ambiance sur place : € 45,00 par personne

coquillages et crustacées

Saumon "graved lax"

Esturgeon fumé

pastrami

Mortadelle Périgourdine

Enchaud

Boudin noir

Coleslov

Chou rouge piquante

Céleri, noix, pommes

Chou-fleur, curry

Soupe de moutarde

Lasagne de légumes

Rôti de bœuf, pommes de terre wedges

Saint Nectaire

Bleu d'Auvergne

St Agour

Brie de Meaux

Pomme au four, crème anglaise