



Château les Merles

golf · hotel · restaurant

Programme de Noël:

Lundi 24 décembre (Veillée de Noël)

20h00 Dîner de 5 plats avec une coupe de Méthode Traditionnelle, 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 Méthode Traditionnelle, 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 Méthode Traditionnelle, arrangement de vins Château les Merles, une bouteille de 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 Méthode Traditionnelle, 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



Château les Merles

golf · hotel · restaurant

Mardi 1 janvier

20h00 Dîner 3 Suggestion du chef, hors boissons € 32,50

Salade chèvre chaud aux noix caramélisées et lardons

Entrecôte, pommes frites et salade verte

Crème brûlée

Menu enfant 24/25/26/31 décembre & 1er janvier :

**Menu 3 plats pour les enfants de moins de 12 ans, boissons inclus, musique
d'ambiance sur place. Prix par enfant : € 35,00**

Pâté de campagne au canard, toast

*

Pièce de Bœuf, pommes allumettes, céleri rémoulade

*

Mousse au chocolat