



LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT

\*\*\*\*\*

# Christmas Menu

TUESDAY, DECEMBER 24th 2019

Amuse-bouche du chef

*Amuse-bouche by the Chef*



Tatin de foie gras de canard et pommes Golden caramélisées,  
biscuit sablé au Parmesan,  
sauce Porto-Madère punché à l'Armagnac

*Upside-down duck foie gras and caramelized apple tart, Parmesan flavoured shortbread,  
Porto-Madère sauce with Armagnac*



Noix de Saint Jacques de nos côtes françaises  
marinées et brûlées à la flamme,  
risotto de céleri lié à la bisque de crustacés façon Thai

*Marinated and burned French scallops, Thai celery risotto with seafood bisque*



Le chapon du Gers en deux cuissons: le suprême contisé à la  
truffe, la cuisse confite et farcie aux champignons Trompette

*Capon from Gers : supreme flavoured with truffle, slow-cooked leg stuffed with mushrooms*



La buchette de Noël de notre Chef Pâtissier Frédéric Benvenuti

*Christmas Yule log by our Pastry Chef Frédéric Benvenuti*

60€ per person

DRINKS EXCLUDED



LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT

\*\*\*\*

# *Christmas Brunch*

WEDNESDAY, DECEMBER 25th 2019

*85€ per person*

WINE, WATER & COFFEE INCLUDED

# *New Year Brunch*

WEDNESDAY, JANUARY 1st 2020



LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT

\*\*\*\*\*

# New Year 's Eve

TUESDAY, DECEMBER 31st 2019

Brouillade d'œuf bio de La Plume Blanche et truffe noire du Périgord  
*Scrambled bio eggs from La Plume Blanche and black truffle from Perigord*

Noix de Saint Jacques françaises en fines tranches, pickles de potimarron,  
vinaigrette d'échalotes confites au Porto parfumé à l'huile de truffe  
*French scallops in thin slices, pumpkin pickles, candied shallot vinegar with Porto and truffle oil*

Dim-Sum de volaille et langoustine, émulsion bisquée au lait de coco,  
fraîcheur craquante en salade  
*Chicken and scampi Dim-Sum, seafood bisque with coco milk foam, crunchy salad*

Bar de ligne croustillant sur la peau, jeunes poireaux en deux façons,  
sauce au champagne, caviar Ulteïa  
*Crispy seabass, young leeks in two cookings, champagne sauce, Ulteïa caviar*

Noisettes de chevreuil, sauce salmi, gnocchis d'épinard,  
champignons des sous-bois en persillade  
*Venison noisettes, classic French salmi sauce, spinach gnocchis,  
mushrooms with chopped parsley*

Le chocolat Valrhona en surprise de la Nouvelle Année by La Vague  
*New Year Valrhona chocolate dessert by La Vague*

*110€ per person*  
DRINKS EXCLUDED

*only available with a room reservation*