



LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT



Marché de Noël

SAMEDI 7 DECEMBRE 2019

de 14h00 à 20h00

*Exposants, Gourmandises
& Vin chaud*





LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT

Menu de Noël

MARDI 24 DECEMBRE 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€ par personne

HORS BOISSONS



LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT

Brunch de Noël

MERCREDI 25 DECEMBRE 2019

85€ par personne
VIN, EAU & CAFE INCLUS

Brunch du Nouvel An

MERCREDI 1ER JANVIER 2020



LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT

Menu du Réveillon

MARDI 31 DECEMBRE 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€ par personne
HORS BOISSONS

valable uniquement avec une réservation de chambre