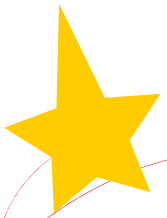




LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT



Lundi 24 Décembre 2018

MENU DE NOËL

Amuse bouche en surprise

APPETISER OF THE CHEF

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

UPSIDE-DOWN DUCK FOIE GRAS TART,
CARAMELIZED GOLDEN APPLES, PARMESAN SHORTBREAD,
, PORTO-MADERE SAUCE WITH ARMAGNAC

Le homard bleu d'Europe en médaillon,
risotto de céleri parfumé à la bisque
aux senteurs de Thaïlande,
émulsion coraillée de homard

MEDALLION OF BLUE LOBSTER FROM EUROPE,
CELERY RISOTTO WITH SEAFOOD BISQUE AND THAI FLAVOURS,
LOBSTER FOAM

Le chapon du Gers :
le suprême contisé au lard Gianciale,
la cuisse farcie à la duxelle de champignons au foie gras,
mousseline lissée de marrons réhaussée
au vin jaune du Jura, jus de cuisson en réduction

CAPON FROM GERS : SUPREME WITH GIANCIALE HAM,
LEG STUFFED WITH MUSHROOMS AND DUCK FOIE GRAS,
CHESTNUT MOUSSELINE WITH YELLOW WINE, GRAVY SAUCE

La bûchette au caramel beurre salé,
confit de framboise, biscuit génoise moelleux,
glace vanille gousse

SALTED BUTTER CARAMEL YUL LOG,
RASPBERRY SAUCE, MELLOW SPONGE CAKE,
VANILLA POD ICE-CREAM

60 Euros par personne
hors boissons



LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT

Mardi 25 Décembre 2018
BRUNCH DE NOËL



85 Euros par personne

VIN, EAU, CAFÉ INCLUS



Mardi 1er Janvier 2019
BRUNCH DU NOUVEL AN





LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT

Lundi 31 Décembre 2018

MENU DU REVEILLON

Amuse bouche du Chef :
Brouillade d'œufs Bio de *La Plume Blanche* à Vence,
mouillette dorée au caviar Gold

CHEF'S APPETISER :
SCRAMBLED BIO EGGS FROM "LA PLUME BLANCHE" IN VENCE,
BUTTERED BREAD FINGER WITH GOLDEN CAVIAR

Ceviche de noix de Saint Jacques des côtes françaises
en noir et blanc, vinaigrette de truffe Aestivum,
feuilles de pourpier

SCALLOP CEVICHE FROM THE FRENCH COASTS IN BLACK AND WHITE,
AESTIVUM TRUFFLE VINEGAR, PURSLANE LEAVES

Filet de Saint Pierre en basse température
en alliance de langoustine dorée,
salsifis au balsamique, condiment de poires aux épices douces

SLOW-COOKED JOHN DORY FISH WITH PAN-FRIED
DUBLIN BAY PRAWN, SALSIFIES WITH BALSAMIC VINEGAR,
PEAR CONDIMENT WITH SWEET SPICES

Le boeuf Wagyu rôti au sautoir, raviolis de cèpes en persillade,
sauce Grand Veneur à la pancetta d'Italie

GRILLED JAPANESE WAGYU BEEF,
CEP RAVIOLI WITH CHOPPED PARSLEY,
CLASSIC FRENCH RED WINE SAUCE WITH ITALIAN PANCETTA

Le Brie de Meaux AOP farci à la mascarpone truffée,
biscottine de pain aux céréales

AOP BRIE DE MEAUX WITH TRUFFLED MASCARPONE,
CEREAL BREAD RUSK

Le chocolat Barry en surprise de la Nouvelle Année
by La Vague

NEW YEAR BARRY CHOCOLATE SURPRISE DESSERT
BY LA VAGUE

110 Euros par personne
hors boissons

- uniquement disponible avec une réservation de chambre -