

Esprit Sud Périgord

MENUS NOËL

2025



LA TABLE DE L'EUROPE



HÔTEL*** &
GASTRONOMIE

MENU *de Noël*

24 Décembre

45€ à Emporter

Entrée, Plat, Fromage et Dessert

25 Décembre

65€ Sur Place

Mise en Bouche

Cappuccino de Topinambours, Truffe Noire d'Hiver, Émulsion de Truffe, Pétoncle au Beurre Noisette, Croûton Doré, Noisettes Concassées

*Entrée**

Foie Gras de Canard du Sud-Ouest Infusé aux Quatre Épices et Fleur d'Oranger, Tranche de Pain d'Épices, Compotée de Pruneaux d'Agen Mi-Cuit

*Plat**

Suprême de Chapon Truffé (Truffe Noire Melanosporum), Brisure de Marron, Topinambours, Croquette d'Aligot, Jus de Viande au Cognac et Truffe Monté au Beurre

*Fromage**

Brie de Meaux Truffé, Jeunes Pousses, Noisettes Concassées de la Maison Martinet,

Huile de Truffe

*Dessert**

Surprise de Noël

VOTRE PÂTISSIER JULIEN VOUS PROPOSE
SUR COMMANDE UNIQUEMENT
BÛCHE DE NOËL - 6 À 8 PERS - 35€
Mousse Légère Noisette, Cœur Caramel Beurre Salée, génoise spéculoos

La Réception de vos Commandes se fera le 24 Décembre, uniquement sur Rendez-Vous, entre 9h00 et 15h00



LA TABLE DE L'EUROPE



HÔTEL*** &
GASTRONOMIE

Fêtes de FIN D'ANNÉE

LA TABLE DE L'EUROPE

DÉCEMBRE

24

A EMPORTER
TAKE AWAY

25

RESTAURANT OUVERT
POUR LE DÉJEUNER

VOTRE PÂTISSIER JULIEN VOUS PROPOSE
SUR COMMANDE UNIQUEMENT
BÛCHE DE NOËL - 6 À 8 PERS - 35€

Mousse Légère Noisette, Cœur Caramel Beurre Salée,
génoise spéculoos

Dîner d'Exception
31 Décembre 2025
Saint Sylvestre

Happy
New
Year

Commande et réservation
par Téléphone 05.53.36.00.35 ou
en un clic
www.europe-villereal.com

MENU DE FÊTES

Restaurant l'Alvéole



Amuse bouche

Brouillade truffée / gressins persillés / beurre au pollen

Entrées

Escalope de foie gras poché au bouillon de crevettes grises /
navet / herbe à curry

Noix de St Jacques de Saint Brieuc poêlées au beurre /
salsifis glacés au miel de ronce / condiment saucisse - sauge

Plat

Filet de chevreuil roulé aux cèpes /
crème de racine de persil / fritons de chou /
jus de rôtissage parfumé au genièvre

Dessert

Bûche aux marrons / gel de bergamotte /
éclats de gavottes / glace à l'origan



58€

*Menu servi les 24 Décembre soir, 25 Décembre midi,
31 Décembre soir et 1er Janvier midi*

Réservations au 05.53.71.64.02
ou à alveole.rst@gmail.com



Cartes spéciales « Fêtes de fin d'année »

Vente à emporter : 24 et 31 décembre 2025

Notre carte « Fruits de mer »

Plateau du Capitaine

48.00 €

1/2 tourteau, 3 langoustines, 4 crevettes roses,
6 huîtres découvertes : 2 Bretonnes, 2 Normandes, 2 Charentaises
5 paires, bulots,
Mayonnaise, citron et vinaigre/échalotes.

Plateau du Moussaillon

25.00 €

1 langoustine, 3 crevettes roses,
4 huîtres dégustation : 1 Bretonne, 2 Normandes et 1 Charentaise
4 paires, bulots,
Mayonnaise, citron et vinaigre/échalotes.

Plateau de fruits de mer cuits

27.00 €

1/2 tourteau, 2 langoustines,
3 crevettes roses, Bulots,
Mayonnaise.

Tout changement dans la composition d'un plateau de fruits de mer entraînera une réévaluation de son prix

Les huîtres...	6	9	12
----------------	---	---	----

Les huîtres Marennes d'Oléron n°3	15.00 €	21.00 €	28.00 €
Pousse en Claire Label Rouge ou équivalent			
Les Huîtres Fines Bretonnes Prat-Ar-Coum n° 3	12.00 €	17.00 €	22.00 €
La Royale ou équivalent			
Les Huîtres Normandes Saint-Vaast n° 3	11.00 €	15.00 €	20.00 €
La Perle fine ou équivalent			
La Découverte d'huîtres n° 3	12.50 €	18.00 €	24.00 €
Mixte des 3 variétés			

... et compagnies

Le ½ tourteau de Bretagne (env. 250 g)	9.80 €	l'entier (env. 500g)	18.50 €
Les 4 langoustines (14/20 env. 1kg)	15.00 €	Les 5 crevettes roses (20/30)	10.00 €
Les bulots de Bretagne (env. 250g)	7.00 €	Les 8 paires	9.60 €

Si vous le souhaitez, le chef composera votre plateau de fruits de mer à votre convenance

Les crustacés sont cuinés et servis avec mayonnaise

Les huîtres sont ouvertes et servies avec citron, vinaigre/échalotes, beurre

Pour mieux vous servir, merci de commander au plus tôt au **05 47 99 05 36**

Commandes closes le dimanche 21 décembre pour le réveillon de Noël
et le dimanche 28 décembre pour la Saint-Sylvestre

Prix net – service compris

L'Hippocampe – 32, rue Saint Roch – 47210 VILLEREAL

RCS Agen 383485612 APE 5610C



MENU DE NOËL 2025

COCKTAIL DE BIENVENUE

VELOUTÉ DES BOIS

SAUMON FUMÉ MAISON

RIS DE VEAU

CHAPON FERMIER ET SON ACCOMPAGNEMENT

SALADE FROMAGES

BUCHE DE NOËL

CAFÉ

Ce menu vous est proposé à 52€/personne

JOYEUSE FÊTE

LA TABLE DES SENS 47 LOUGRATTE

0547665210

latabledessens47@gmail.com

0616281341

MENU DE NOËL À EMPORTER



POUR LE 24 OU 25 DÉCEMBRE
UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION
AVANT LE 18 DÉCEMBRE



LES AMUSES-BOUCHES

- 1 MINI BURGER PÉRIGOURDIN FOIE GRAS, MAGRET SÉCHÉ, POMME & FIGUE
- 1 MINI CRÈME BRULÉE AU FOIE GRAS
- 1 CHOU AU GRAVLAX DE SAUMON, BETTERAVE & CRÈME YUZU
- 1 VERRINE TARTARE NOIX DE SAINT JACQUES & FRUITS EXOTIQUES

L'ENTRÉE

VELOUTÉ DE NOIX AVEC CROÛTONS PAIN D'ÉPICES



LE PLAT

BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE FARCI FOIE GRAS, MARRONS, CÈPES & FRUITS SECS
AVEC SAUCE AU FOIE GRAS & MONBAZILLAC,
ACCOMPAGNÉE DE PETITS LÉGUMES RÔTIS & PURÉE DE BUTTERNUT

LE FROMAGE

BRIE FARCI AUX FRUITS FRAIS & FRUITS SECS

LE DESSERT

BÛCHE ROULÉE CONFITURE DE MYRTILLES, MOUSSE MARRONS & MASCARPONE,
MARRONS GLACÉS & MYRTILLES FRAÎCHES

LE PAIN

2 PETITS PAINS INDIVIDUELS PAR PERSONNE INCLUS



À RÉCUPÉRER SUR PLACE LE 24 DÉCEMBRE ENTRE 17H ET 18H30



Esprit Sud Périgord

OFFICE DE TOURISME
COEUR DE BASTIDES



Pour retrouver toutes les informations, scannez ce QR code

Office de Tourisme Cœur de Bastides

+33 5 53 36 40 19 | contact@coeurdebastides.com | www.coeurdebastides.com