

*Esprit Sud Périgord*

MENUS NOËL

2025



OFFICE  
DE TOURISME  
**CŒUR DE  
BASTIDES**



LA TABLE DE L'EUROPE



HÔTEL \*\*\* &  
GASTRONOMIE

## M E N U *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

**D**îner 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](http://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 rôissage 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](mailto: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 praires, 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 praires, 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
<b>Les huîtres Marennes d'Oléron n°3</b> Pousse en Claire Label Rouge ou équivalent	15.00 €	21.00 €	28.00 €
<b>Les Huîtres Fines Bretonnes Prat-Ar-Coum n° 3</b> La Royale ou équivalent	12.00 €	17.00 €	22.00 €
<b>Les Huîtres Normandes Saint-Vaast n° 3</b> La Perle fine ou équivalent	11.00 €	15.00 €	20.00 €
<b>La Découverte d'huîtres n° 3</b> Mixte des 3 variétés	12.50 €	18.00 €	24.00 €

### ... et compagnies

<b>Le 1/2 tourteau de Bretagne</b> (env. 250 g)	<b>9.80 €</b>	<b>l'entier</b> (env. 500g)	<b>18.50 €</b>
<b>Les 4 langoustines</b> (16/20 ou kg)	<b>15.00 €</b>	<b>Les 5 crevettes roses</b> (20/30)	<b>10.00 €</b>
<b>Les bulots de Bretagne</b> (env. 250g)	<b>7.00 €</b>	<b>Les 8 praires</b>	<b>9.60 €</b>

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

Les crustacés sont cuisis 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



## 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 NOEL

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 FARCIE FOIE GRAS, MARRONS, CÈPES & FRUITS SECS**  
**AVEC SAUCE AU FOIE GRAS & MONBAZILLAC,**  
**ACCOMPAGNÉE DE PETITS LÉGUMES RÔTIS & PURÉE DE BUTTERNUT**

## **LE FROMAGE**

**BRIE FARCİ 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**





# Espnt Sud Périgord

OFFICE DE TOURISME  
CŒUR 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](mailto:contact@coeurdebastides.com) | [www.coeurdebastides.com](http://www.coeurdebastides.com)