

*Esprit Sud Périgord*

# MENUS RÉVEILLON DU NOUVEL AN 2025



OFFICE  
DE TOURISME  
**CŒUR DE  
BASTIDES**



ESPRIT  
SUD  
PÉRIGORD



# Dîner d'Exception

## 31 Décembre 2025 - 95€

Formule accord mets&vins 130€  
1 Coupe de Champagne Brut (en apéritif) & 1 Accord 3 Verres de Vin  
(sélection du sommelier, un verre pour l'entrée, le plat principal et le fromage/dessert)

### Apéritif

Autour de l'Huître et du Caviar

### Pré-entrée

Ceviche de Noix de Saint-Jacques et Espadon, Gelée Coco et Citron Vert, Œuf de Truite  
Fumée au Bois de Hêtre, Gingembre Confit, Pousses d'Épinard et Huile d'Épinard

### Entrée

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

### Plat

Ballotine de Chapon Fermier, Champignons Bruns et Brisure de Marron, Langoustine  
Juste Cuite, Panais Glacé au Miel de Sapin, Bisque de Langoustine, Morilles Poêlées


### Fromage

Brie de Meaux Truffé, Salade Frisée, Vinaigrette Balsamique,  
Noisettes Concassées de la Maison Martinet

### Dessert

Surprise des Fêtes

La Table de l'Europe - 1 Place Jean Moulin - 47210 Villereal  
Informations & Réservations - 05.53.36.00.35 / [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 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](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      |
|---|---------|---------|---------|
| Les huîtres Marennes d'Oléron n°3<br>Pousse en Claire Label Rouge ou équivalent | 15.00 € | 21.00 € | 28.00 € |
| Les Huîtres Fines Bretonnes Prat-Ar-Coum n° 3<br>La Royale ou équivalent        | 12.00 € | 17.00 € | 22.00 € |
| Les Huîtres Normandes Saint-Vaast n° 3<br>La Perle fine ou équivalent           | 11.00 € | 15.00 € | 20.00 € |
| La Découverte d'huîtres n° 3<br>Mixte des 3 variétés                            | 12.50 € | 18.00 € | 24.00 € |

### ... et compagnies

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

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

Les crustacés sont cuisisés 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



## Nouvel an 2026

**Mercredi 31 décembre 2025**

Soirée animée par DJ Jean-Luc avec dancefloor.

Menu enfant  
10,90€

**Menu 68€ :**

**Apéritif et amuse-bouche.**

**Velouté de la mer.**

**Foie gras mi-cuit et sa garniture.**

**Trou Périgourdin.**

**Tendre pièce de bœuf sauce Chateaubriand,**

**Ou**

**Filet de Saint-Pierre sauce au Champagne,**

**servi avec un écrasé de pommes de terre et marrons grillés.**

**Duo de fromages et mesclun.**

**Craquant chocolat, mousse à la noisette**

**et crémeux au caramel.**

**Cotillons.**



**Sur réservations uniquement :**

**05 53 40 97 58**

**Restaurant La Marmaille  
carrefour de fer  
47150 Monflanquin**

# **MENU DU NOUVEL AN 2026**

*Ambiance musicale et dancefloor  
animé par DJ Jean-Luc*



*Apéritif et amuse-bouche*

*Velouté de la mer*

*Foie gras mi-cuit et sa garniture*

*Trou Périgourdin*

*Tendre pièce de bœuf sauce Chateaubriand*

*Ou*

*Filet de Saint-Pierre sauce au Champagne*

*Servi avec écrasé de pommes de terre  
et marrons grillés*

**Restaurant**

*Duc de fromages et mesclun*

**La Marmaille  
Monflanquin**

*Craquant au chocolat*

**05 53 40 97 58**

*Cotillons*



# **MENU DU 1ER JANVIER 2026**

**39€**

**Salade Périgourdine :  
Foie gras et gésiers de canard.**

**Tendre pièce de boeuf  
sauce Chateaubriand  
Ou**

**Pavé de saumon sauce  
au Champagne**

**servi avec écrasé de pommes  
de terre et marrons grillés.**

**Craquant chocolat, mousse à la  
noisette et crémeux au caramel.**

**Restaurant La Marmaille**

**Monflanquin**

**05 53 40 97 58**



# Soirée du Nouvel an 2026 !

Animée par "Kardinal Bambino"

Soirée Dansante  
Années 80 à 2000

Menu

89 €

Arancini au Parmesan et Champignons, crémeux Butternut

Entrées

Trilogie de Foie gras

(Foie gras mi-cuit en terrine au Vin doux, en sucette avec un concassé de Noisettes torréfiées et en crème brûlée au Pain d'Épices)

Puis

Graulax de Saumon aux Agrumes en croûte d'Herbes, Tartare de Pommes Granny Smith, Œufs de Truite et crémeux acidulé

Plat

Filet de Canette rôti, Jus corsé aux Morilles, Légumes "oubliés", mousseline de Patates douces

Fromage

Brioche perdue, Morbier gratiné, Salade de Jeunes Pousses à la crème Balsamique

Dessert

Mille-feuille revisité, Ganache Chocolat, Caramel Beurre salé,  
Noisettes torréfiées

Reservations au 05.53.49.85.85



LA DAME DU LAC  
RESTAURANT - BAR - HÔTEL

Montbéliard





MENU DU NOUVEL  
AN 2026

COCKTAIL DE BIENVENUE

VELOUTÉ DES BOIS

SAUMON FUMÉ MAISON

RIS DE VEAU

PINTADE FERMIÈRE ET SON ACCOMPAGNEMENT

SALADE FROMAGES

ENTREMETS AU CHOCOLAT

CAFÉ

Ce menu vous est proposé à 52€/personne,


JOYEUSE FÊTE

LA TABLE DES SENS 47 LOUGRATTE

0547665210

latabledessens47@gmail.com

0616281341



*La Ferme Couderc*  
*174 Chemin de*  
*Couderc*

*47440 PAILLOLES*

*05.53.01.14.05*

*Soirée du Réveillon*

*31 Décembre 2025 19h30*

*Apéritif dinatoire*  
*& Karaoké Party suivi de sa*  
*soirée dansante*

*Dress Code*  
*ORANGE*

**60 € PAR PERSONNE**

**Réservation obligatoire au 05.53.01.14.05**

**Ou par mail [la.ferme.couderc@wanadoo.fr](mailto:la.ferme.couderc@wanadoo.fr)**

**RESERVATION ET RÈGLEMENT AVANT LE**  
**15 DÉCEMBRE 2025**



# 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)