

Les Fresques Royales

EVIAN ROYAL PALACE

Réveillon de Noël - 24 décembre 2008

Amuse-bouches

Foie gras de canard frais mariné aux épices royales
Gelée corsée de jus de truffe

~~~

Chartreuse de homard et Saint-Jacques  
Emulsion relevée d'un curry doux

~~~

Sole de ligne braisée au vin blanc Clos de Pont
Sauce crémeuse aux huîtres Pousse en Claire

~~~

Notre traditionnel Chapon de Bresse en cocotte  
Cardons épineux au jus corsé, marrons braisés

~~~

Fromages d'exception de nos vallées
Vacherin à la cuillère

~~~

Bûches de Noël création 2008

Les 13 desserts de Noël servis au grand Salon

Dîner de Noël traditionnel aux sons célestes d'une harpe

Adulte 180 € - Enfant 7-15 ans révolus 130 € - Hors boissons - Toutes taxes et service inclus  
Sur réservation - Tenue élégante



# La Véranda

EVIAN ROYAL PALACE

## Buffet du Réveillon de Noël 24 décembre 2008

Galette de maïs à l'avocat, citron vert, piments d'Espelette  
Tomates de Sicile comme des farcis  
Saumon écossais en deux façons  
Colombo de grosses crevettes  
Pousses croquantes au balsamique blanco  
Jambon ibérique Belotta-Belotta, tartine rustique à la tomate  
Piquillos de Lodosa sur le grill, petits rougets frits

~~~

Noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha
Fondue d'endives au curry

~~~

Dinde de Bresse cuisinée en cocotte  
Jus corsé, racines d'autrefois, gratin chablaisien

~~~

Fromages des fermes alpines

~~~

Bûches de Noël Création 2008  
Marrons glacés de l'Ardèche  
Nage de fruits exotiques  
Tarte meringuée au citron jaune  
Tarte fruits rouges  
Paris-Evian, crème légère aux amandes  
Millefeuille tradition bien caramélisé  
Corbeille de fruits confits

Adulte 90 € - Enfants 7-15 ans révolus 65 € - 4-6 ans : 45 € - Hors boissons - Toutes taxes et service inclus  
Sur réservation - Tenue élégante



# Les Fresques Royales

E V I A N R O Y A L P A L A C E

## Brunch de Noël - 25 décembre 2008

Classiques œufs du jour des fermes de Marin  
Asperges du Comté de Nice  
Racines d'hiver aux herbes potagères  
Cocktail de crevettes roses au céleri  
Mesclun du marché de Forville  
Saumon et daurade façon Sushi  
Guacamole au citron vert relevé au piment d'Espelette  
Gambas tigres sautées au sésame et vinaigre noir  
Foie gras de canard en terrine maison

~~~

Lotte cuisinées aux herbes potagères
Riz aux feuilles de lotus

~~~

Gigue de chevreuil, sauce poivrade  
Airelles confites, spazelis à la muscade

~~~

Fromages de nos vallées

~~~

Bûches de Noël création 2008  
Macarons aux parfums du moment  
Bocaux de fruits aux arômes du potager  
Fromage blanc au coulis de baies rouges  
Feuilleté aux pommes caramélisées  
Glaces et sorbets des Alpes  
Crème à la vanille Bourbon  
Tartes Grand-Mère à la cassonade  
Pain perdu et gaufres au sucre

Adulte 110 € - Enfants 4-15 ans révolus (hors Kid's Resort) : 35 € - Enfants 4-15 ans révolus (Kid's Resort) : 25 €  
Toutes taxes et service inclus - Sur réservation - Tenue élégante



Services aux Fresques Royales et à La Véranda

# Salon Léman

EVIAN ROYAL PALACE

## Réveillon de Noël de vos enfants 24 décembre 2008

Salade de mâche aux noix d'ici  
Cœur de sucrine, sauce amusante  
Melon des îles en fines tranches  
Macédoine de légumes et mayonnaise maison  
Tomate de Sicile au basilic frais  
Crevettes roses cocktail

\*\*\*\*\*

Noix de coquille Saint-Jacques en brochette  
Epinards frais nature

\*\*\*\*\*

Dinde de Bresse cuisinée en cocotte vrai jus  
Petites carottes fondantes

\*\*\*\*\*

Reblochon doux, faisselle au sucre

\*\*\*\*

Pots de crème à la vanille, au chocolat et à la pistache  
Tarte aux pommes caramélisées, crème de fruitière  
Soupe de fruits des bois à la vanille Bourbon  
Panier de clémentines et de fruits confits  
Bûches de Noël du Chef Pâtissier

Dans une ambiance magique, où l'illusion est de mise, jusqu'à l'arrivée du Père Noël...

Enfants 4-15 ans révolus 55 € - Boissons comprises - Toutes taxes et service inclus  
Sur réservation

