

Le Gourmandin

EVIAN ROYAL ERMITAGE

Réveillon de Noël 24 décembre 2008

Soupe de châtaignes à la truffe noire
Feuilletage pur beurre



Pétales de noix de Saint-Jacques marinées à l'huile d'olive citronnée
Emincé de saumon mi-fumé et caviar osciètre



Pot au feu de foie gras de canard et légumes d'autrefois
Bouillon corsé



Blanc de turbot des côtes bretonnes, sauce au Champagne « Veuve Clicquot »
Pomme légère à la truffe du Périgord



Vacherin Mont d'Or et pousses de frisée à l'huile d'olive



Dôme pur cacao au cœur crème brûlée
Nectar de kumquats confits

Ambiance créée par un trio jazz

Adulte : 120 € - 7-15 ans révolus 85 € - 4-6 ans : 60 € - Hors boissons - Toutes taxes et service inclus
Sur réservation



Le Gourmandin

EVIAN ROYAL ERMITAGE

Déjeuner de Noël 25 décembre 2008

Foie gras de canard mi-cuit en terrine, mariné au vin de Sicile
Pommes vertes déglacées au vinaigre de cidre



Filet de bar de l'Atlantique cuit sur peau, un filet d'huile d'olive citronnée
Risotto Arborio crémeux aux zestes confits

ou

Filet de bœuf rôti entier au four, sauce choron
Champignons des bois à l'échalote et pommes darphin



La sélection des affinés de la fromagerie Boujon



Macaron à la mangue
Minestrone de fruits exotiques à l'huile d'olive extra vierge

Adulte : 85 € - Enfants 4-15 ans révolus (hors Kid's Resort) : 35 € - Enfants 4-15 ans révolus (Kid's Resort) : 25 €
Hors boissons - Toutes taxes et service inclus - Sur réservation



Le Gourmandin

EVIAN ROYAL ERMITAGE

Réveillon de la Saint Sylvestre

31 décembre 2008

Noix de Saint-Jacques cloutées au saumon fumé de Norvège
Jus de crustacé



Foie gras de canard cuit au torchon dans un bouillon de volaille corsé
Fine gelée au Porto



Filet de sole des côtes bretonnes et son huître Marennes Oléron
Sauce au Champagne « Veuve Clicquot »



Filet de bœuf Wellington sauce Périgueux
Chanterelles d'automne à l'échalote



Beaufort d'été et tomme d'alpage
Raisins confits et tuile aux fruits secs



Moelleux au chocolat noir grand cru de chez « Valrhona »
Doré à la feuille d'or
Granité au citron et Moscato, macarons

Dîner de gala au son d'un jazz band lors du dîner
Soirée dansante animée par un DJ dès minuit

Adulte : 170 € - Enfants 7-15 ans révolus 120 € - Enfants 4-6 ans révolus 85 € - Hors boissons
Toutes taxes et service inclus - Sur réservation



Le Gourmandin

EVIAN ROYAL ERMITAGE

Brunch du Nouvel An

1^{er} janvier 2009

Homard breton et taboulé d'herbes au persil plat
Magret de canard rôti et quartiers d'agrumes, sauce aigre-douce
Escabèche de rouget pimentée
Jambon cuit à l'os caramélisé aux épices, saladée de légumes aux noisettes
Salade verte et vinaigrette balsamique
Salade Caesar au poulet et anchois
Saumon de Norvège, blinis et crème de raifort
Huîtres Marennes Oléron et crevettes bouquet, vinaigre d'échalotes et beurre demi sel
Huîtres de l'Atlantique cuites aux épinards et brunoises de légumes, jus citronné



Carré de veau braisé au four, jus blond aux tomates confites et olives niçoises
Brochette de Saint-Jacques et crevettes rôties à l'huile d'argan, cébettes et sésames
Tian de légumes provençaux
Jardinière de légumes d'hiver



Fromages frais et affinés de la fromagerie Boujon



Crème brûlée à la vanille Bourbon, macarons pure amande
Mousse au chocolat amer et chocolat blanc
Bûche au chocolat
Salade de fruits rouges confits
Glace vanille et sorbet du moment
Tarte aux pommes caramélisées

Adulte : 85 € - Enfants 4-15 ans révolus (hors Kid's Resort) : 35 € - Enfants 4-15 ans révolus (Kid's Resort) : 25 €
Hors boissons – Toutes taxes et service inclus - Sur réservation



Services au Gourmandin et à La Toscane