

Esprit Sud Périgord

MENUS NOËL

2025



OFFICE
DE TOURISME
**CŒUR DE
BASTIDES**



ESPRIT
SUD
PÉRIGORD

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

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 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

Cartes spéciales « Fêtes de fin d'année »

Vente à emporter : 24 et 31 décembre 2025

Notre carte « Sushis »

Le Grand Plateau festif japonais

88.00 €

60 pièces variées environ

Différentes crudités, wasabi, gingembre mariné, sauce soja

Sugata-zukuri de daurade royale de Méditerranée (poisson reconstitué)

Sushis de saumon Label Rouge d'Ecosse, daurade royale, crevettes, thonine et maigre

Sashimis de saumon, daurade royale

Makis de crevettes, saumon, daurade royale

Les assiettes « japonaises »

Assiette gourmande « japonaise »

32.00 €

7 makis, 7 sushis, 7 sashimis...

Grande assiette gourmande à partager pour 2 personnes

58.00 €

14 makis, 14 sushis, 14 sashimis...

Notre carte « Entrées »

Gravelax de saumon Label Rouge d'Ecosse, la part 12.00 €

Bisque de homard bleu flambé à l'Armagnac, la part 12.00 €

Soupe de poissons, toasts aillés, rouille et râpé, la part 9.00 €

Tartare de thonine, la part 12.00 €

Tartare de saumon Label Rouge d'Ecosse, la part 12.00 €

Foie gras de canard mi-cuit (en bocal 150 g net), chutney du moment 25.00 €

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 | www.coeurdebastides.com