

Esprit Sud Périgord

MENUS RÉVEILLON DU NOUVEL AN 2025



OFFICE
DE TOURISME
**CŒUR DE
BASTIDES**



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)

Aperitif

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 Villeréal

Informations & Réservations - 05.53.36.00.35 / 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

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

Prix net – service compris

L'Hippocampe – 32, rue Saint Roch – 47210 VILLERÉAL

RCS Agen 383485612 APE 5610C



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 boeuf sauce Chateaubriand

Ou

Filet de Saint-Pierre sauce au Champagne

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

Restaurant

Duo 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 Danseuse
Années 80 à 2000

Menu

89 €

Arancini au Parmesan et Champignons, crèmeux 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'Epices)

Puis

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

Plat

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

Fromage

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

Dessert

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

Noisettes torréfiées

Réervations au 05.53.49.85.85



LA DAME DU LAC
RESTAURANT - BAR - HÔTEL

Montbrun-les-Bains



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 LONGRATTE

0547665210

latabledessens47@gmail.com

0616281341

La Ferme Couderc
174 Chemin de
Couderc
47440 PAILLOLES



Soirée du Réveillon

31 Décembre 2025 19h30

05.53.01.14.05

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
RESERVATION ET RÈGLEMENT AVANT LE
15 DÉCEMBRE 2025

Menu à composer NOUVEL AN

Entrée

Foie gras façon Opéra

Pain d'épices au miel, foie gras mi-cuit, gelée au cognac et poudre de noisettes torréfiées

OU

Lobster Roll (sandwich au homard)

Pain brioché maison toasté, homard, mayonnaise à la bisque de homard, aromates et gel aux 3 agrumes

Plat

Loup en croûte

Loup entier en croûte, sauce Homard et légumes glacés

OU

Pitivier de Cerf

Filet de cerf en croûte, duxelles de champignons, blettes et jus corsé de cerf lié au foie gras

Dessert

Assiette de fromages d'Auvergne

Salers AOP, Saint Nectaire fermier, Bleu de Laqueuille et confiture maison

OU

Paris Brest au marrons et oranges confites

Menu entier = 60€

Entrée + Plat = 48€

Plat + Dessert = 44€

Réservations par téléphone ou mail avant le lundi 29

décembre au soir, au 05.47.99.01.60 ou

www.lessestielgavaudun.com



Restaurant L'Essentiel
10 Place Sabine Sicaud
47150 Gavaudun

Esprit Sud Périgord

OFFICE DE TOURISME
COEUR 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