

# MENU DE NOËL

**HIVER 2024-25**

## CHRISTMAS MENUS 2024 / MENÙ DI NATALE 2024

### VARS COQUILLAGES

COMPOSEZ VOTRE PLATEAU À EMPORTER POUR LES FÊTES !

#### HUITRES

La Douzaine

<b>Bouzigues</b> Etang de Thau - N°3	€16	<b>Bulot</b> Cuit - Nature	€0,5
<b>Fines de Claires</b> Marenne d'Oléron - N°3	€20	<b>Bulot</b> Cuit - Piment d'Espelete	€0,5
<b>Royale d'Isigny</b> Phillipe Taillepied - N°3	€22	<b>Pince de tourteau</b> 4 - 8 par kg	€69 / kg
<b>Gillardeau</b> Spéciale N°4	€32	<b>Tourteau cuit entier</b> 450 / 850g	€36 / kg
<b>Ostra regal</b> Famille Boutrais - N°3	€32		

#### CREVETTES

<b>Amérique du Sud</b> Unité - 30-50 par kg	€1
<b>Rose de Malaisie</b> Asie - 20-30 par kg	€2,5
<b>Gambas</b> Nigeria - Unité - U10	€9,5

#### Langoustine

10-15 par kg

#### Clams

4-8 par kg

#### Oursin

Origine suivant arrivage

#### Homard

Origine suivant arrivage

#### Langouste

Origine suivant arrivage

#### Palourdes

Japonaise

#### Moules

Bouchot - AOP MSM

PRIX SUIVANT  
LE COURS

SERVICE ECAILLER 3€

Plateau - Citron - Mayonnaise - Vinaigre à l'échalotte

**Caviar Sturia 30g : Vintage 75€ - Oscietra 87€**

Autre grammage et variété sur commande

**Réservation : 04 92 48 57 62**

L'équipe de Vars Coquillage vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année !

144 Cours Yves Brayer - 05560 VARS

## **MENUS DE NOËL**

**HIVER 2024**

**CHRISTMAS MENUS 2024 / MENÙ DI NATALE 2024**

### **REFUGE NAPOLÉON**

#### **Kir**

Et ses amuses bouche

#### **Duo de saumon**

et son blinis aux fines herbes

#### **Ballotine de chapon**

farci aux girolles et son écrasé de  
pommes de terre truffé

#### **Brie truffé**

sur son lit de verdure

#### **Crème brûlée**

et sa mousse au pain d'épices

Menu à :

**65€ / personne**

Hors boissons

**Réservation : 04 92 46 50 00**

1424 Route du Col de Vars - 05560 VARS

## **MENUS DE NOËL**

**HIVER 2024**

**CHRISTMAS MENUS 2024 / MENÙ DI NATALE 2024**

**HÔTEL-RESTAURANT LE 16-150**

**MENU DE NOËL EN 5 ÉTAPES**

### **AMUSE BOUCHE**

Bonbons de foie gras de canard

### **La Saint-Jacques de l'Atlantique**

Carpaccio, choux fleur des Hautes Alpes en textures,  
vinaigrette balsamique blanc au chorizo

### **Le Turbo de Méditerranée**

Comme une raviole, légumes et jeunes pousses,  
écume de coco gingembre et agrumes

### **Le Chevreuil de chasse**

Filet cuit en basse température et grillé, scorsonères  
glacées au jus, caramel gingembre, poire d'amour

### **Le Fromage**

Mousse légère de meuhlicieux  
Fromagerie de la Durance et truffe d'hiver

### **La Bûche**

Génoise au miel, cheese cake, insert mélèze,  
mousse au chocolat

### **MIGNARDISES**

Menu à :

**90€ / personne**

**Réservation : 04 92 46 54 72**

11 Rue du Pied de Ville - 05560 VARS SAINTE-MARIE