LE FREGATE PROVENCE

JEUDI 24 DÉCEMBRE 2026

Menu du Réveillon de Noël

100€ par personne

Une coupe de Champagne à l'apéritif

Amuse-bouche

Royale de foie gras et émulsion parmesan au vieux balsamique

Entrée

Coquilles Saint-Jacques snackées, Ponzu et truffe

Plat

Ballotine de chapon fermier de Noël aux marrons et morilles

Dessert

Bûche Mont-Blanc

Prix TTC, service compris



JEUDI 24 DÉCEMBRE 2026

Menu enfant jusqu'à 12 ans
35€ par enfant

Sirop à l'eau au choix

Entrée

Velouté de panais au beurre noisette
et chips de panais

Plat

Suprême de volaille cuit à basse température
et son jus réduit, frites maison

Dessert

Bûche Mont-Blanc

Prix TTC, service compris





VENDREDI 25 DÉCEMBRE 2026

Déjeuner de Noël à La Restanque

Entrées

Terrine de foie gras aux mendiants,

pain aux fruits secs grillés et chutney d'hiver 23€

Ou

Bisque de homard en croûte dorée, coco et citron vert 22€

Plats

Coquilles Saint-Jacques snackées aux lentilles truffées 32€

Ou

Wellington de bœuf, champignons de saison

et sauce Périgourdine 36€

Dessert

Bûche framboise passion 14€

Prix TTC, service compris



JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

Menu de la Saint-Sylvestre : 195€

\+

Soirée dansante

Une coupe de Champagne à l'apéritif

Amuse-bouche :

Crème brûlée de foie gras

Entrées

Velouté de panais à la vanille, mousse de lait à la fève tonka

et

Coquille Saint-Jacques en déclinaisons :

en carpaccio aux agrumes et à la truffe,

en coquille lutée et étuvée de poireaux sauce champagne

Plat

Filet de bœuf maturé Rossini, purée de patates douces, noisettes du Piémont,

chips de légumes d'hiver et jus aux épices

Fromage

Sélection de fromages affinés de notre maître fromager, confit de pommes vanillées

Prédessert

La Rosée : pomme verte croquante et glacée, fraîcheur de verveine et citron vert

Dessert

Eclosion de Minuit : mandarines en texture, mousse légère au jasmin,

amandes croustillantes et sorbet mandarine

Prix TTC, service compris

EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉ À LA CLIENTÈLE RÉSIDENTE DANS NOTRE HÔTEL

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

Menu enfant jusqu'à 12 ans : 35€

Sirop à l'eau au choix

Entrées

Velouté de potimarron, éclats de châtaignes
et émulsion de lait noisette

Plat

Pintade panée comme un nugget, mousseline de pommes de terre,
champignons shiitakés rôtis, jus de volaille

Dessert

Brownie au chocolat et glace vanille

Prix nets TTC, service compris



Le Frégate Provence et notre brigade

vous souhaitent

de très belles fêtes de fin d'année

CONTACT : RESERVATIONS@LEFREGATEPROVENCE.COM



