

# La magie des fêtes en Provence

## MENUS DE FETES

### **MARDI 24 DECEMBRE 2023**

- Réveillon de Noël

### **MERCREDI 25 DECEMBRE 2023**

- Jour de Noël autour d'une carte festive  
à La Restanque

### **MARDI 31 DECEMBRE 2023**

- Réveillon de la Saint-Sylvestre suivi d'une  
soirée dansante jusqu'à 3h du matin

Mardi 24 décembre 2024

## REVEILLON DE NOEL

90€ par personne

Ravioles de homard, pamplemousse & genièvre brûlé,  
jus de têtes de homards

Suprême de volaille contisé à la truffe avec sa sauce demi-deuil,  
purée de topinambours

Ecrin de Noël façon Mont-Blanc

Une coupe de champagne Ruinart



Mardi 24 décembre 2024

## REVEILLON DE NOEL

(menu enfant)

30€ par enfant

Ravioles de homard, pamplemousse & genièvre brûlé,  
jus de têtes de homards

Suprême de volaille contisé à la truffe avec sa sauce demi-deuil  
purée de topinambours

Ecrin de Noël façon Mont Blanc

Mercredi 25 décembre 2024

## NOEL A LA CARTE A LA RESTANQUE

15€

Gravelax de saumon au gin et betteraves

ou

19€

Mi-cuit de foie gras, brioche et confit de pommes

25€

Risotto de saint-jacques, émulsion au yuzu et petits légumes de saison

ou

22€

Suprême de pintade farci, jus crémeux aux morilles

10€

Bûche tout chocolat

Ou

Bûche citron, coco & fruits rouges

Mardi 31 décembre 2024

## REVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

190€ par personne

### AMUSE BOUCHE

Tempura de shiso et tartare de gambas, vinaigrette thaï

### ENTREE

Tarte de volaille à la truffe, purée de céleri

### PLATS

Saint-jacques snackées sur un jus de topinambour, accompagnées d'un sauté de shiitake

\*

Pithiviers de pigeon au foie gras, ses légumes oubliés et jus corsé

### FROMAGE

Brie truffé

### DESSERTS

Douceur citronnée aux litchis et infusion de géranium,  
crème glacée maison à la vanille de Madagascar

\*

Une coupe de champagne Ruinart

190€ PAR PERSONNE INCLUANT 1 COUPE DE CHAMPAGNE AU DESSERT  
SOIREE DANSANTE JUSQU'A 3H DU MATIN.



*Dimanche 31 décembre 2024*

REVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE  
(menu enfant)

40€ par personne

Tarte de volaille à la truffe, purée de céleri

\*

Pithiviers de pigeon au foie gras et ses légumes oubliés et jus corsé

\*

Douceur citronnée, litchis, infusion de géranium,  
accompagné d'une crème glacée maison à la vanille de Madagascar

40€ PAR ENFANT (MENU + 1 BOISSON SANS ALCOOL). DE 3 ANS A 12 ANS INCLUS.  
SOIREE DANSANTE JUSQU'A 3H DU MATIN.



# Coffrets Cadeaux

OFFREZ LA PROVENCE AU PIED DU SAPIN

Surprenez vos proches : chèque cadeau, coffret séjour, coffret spa ou golf...

A chacun son plaisir, à chacune ses envies, trouvez le coffret qui l'enchantera !

Achetez votre coffret en ligne et recevez-le directement dans votre boîte email.



*Joyeuses Fêtes*

AUX PETITS & GRANDS

Le Frégate Provence Resort\*\*\*\* Golf & Spa

+33 4 94 29 38 30

[reservations@lefregateprovence.com](mailto:reservations@lefregateprovence.com)

[www.lefregateprovence.com](http://www.lefregateprovence.com)

