



**LUX\* SAINT GILLES**  
Resort

*Menus des Fêtes*

**2022**

24 DEC & 31 DEC

# LE RÉVEILLON DE NOËL

SAMEDI SATURDAY /  
24 DEC

ORANGINE

## Amuse-bouche

*Croustillant de langouste, émulsion au gingembre*

## Entrée

*Foie gras de Mulard poêlé au sarrasin, aigre doux d'oignons confits  
et tomates péi, fraîcheur de pain d'épices*

## Plat

*Chapon fermier à la truffe noire du Périgord et oignons grelots,  
crémeux de cambar fumé et châtaignes confites,  
jus corsé au caloupilé*

## Pré-dessert

*Autour de la mangue josé et de la vanille de St Philippe*

## Dessert

*Buchette de Noël au chocolat noir, caramel, crémeux, pralines créoles*

---

**INFORMATIONS & RÉSERVATION**

AU BUREAU DES RÉSERVATIONS OU AU 0693.80.19.70

**180€ / ADULTE**

# LE RÉVEILLON DE NOËL

SAMEDI SATURDAY /  
24 DEC

## LA PLAGE

### Amuse-bouche

*Truite de Salazie déstructurée, pickles de noix de coco,  
pesto mafane, brioche wakamé*

### Entrée

*Foie gras de canard maison façon créole,  
jeunes pousses en vinaigrette, chutney de saison*

### L'instant fraîcheur

*Sorbet de clémentine péi, Vodka Letchi givrée*

### Plats

*Carry Langouste*

*Pastilla de légine aux brèdes chou chou*

*Mix grill de la mer*

*Dinde rôtie à l'ananas caramélisé*

*Rôti de veau tandoori, mille-feuille de pomme de terre*

*Agneau de lait, lit de roquette poivrée*

*Farandole de légumes du jardin créole*

*Gratin de cœur de cocotier*

*Riz Jasmin*

*Lentilles de Cilaos*

### Dessert

*Boule de Noël au chocolat de Madagascar, crémeux passion,  
glace à la fève Tonka*

---

**INFORMATIONS & RÉSERVATION**

AU BUREAU DES RÉSERVATIONS OU AU 0693.80.19.70

**180€ / ADULTE**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# LE RÉVEILLON DE NOËL

SAMEDI SATURDAY /  
24 DEC

## LA CUISINE

### Entrées

*Mi-cuit de daurade coco-yuzu, mangue verte et coriandre*

*Carpaccio de bœuf au couteau, truffe, parmesan  
et pickles d'oignons rouges*

*Crackers et houmous, tapenade de champignon à la truffe*

*Saumon fumé, toast au curcuma*

*Croustillant de la mer*

*Tataki de thon, salsa mangue passion*

*Plateau d'huîtres, gambas et langoustes vapeurs, sauce tartare coraillée*

*Déclinaison de makis sushis*

*Pressé de foie gras de canard, chutney du moment,  
muffin de patate douce*

*Tian de crabe et avocat, parfumé à la coriandre et citron vert*

*Dim sum*

*Gambas sauce miso sur nid de papaye verte*

*Bûche de crudités*

*Fromages et pains rustiques*

*Galette roulée aux brèdes, truite fumée,  
dip de sauce crémeuse soja-citron*

---

**INFORMATIONS & RÉSERVATION**

AU BUREAU DES RÉSERVATIONS OU AU 0693.80.19.70

**180€ / ADULTE**

# LE RÉVEILLON DE NOËL

SAMEDI SATURDAY /  
24 DEC

## LA CUISINE

### Plats & animations

*Feuilleté de poisson à la provençale, crème de langoustine*

*Wok de camarons aux trois poivres, gingembre et oignon vert*

*Chapon rôti à la canne à sucre*

*Feuilleté de Saint Jacques, bolognaise de poireaux et truffe*

*Bouchées à la reine au ris de veau et quenelle,  
sauce suprême aux champignons*

*Carré de bœuf, sauce aux morilles*

*Thon entier rôti, beurre blanc champenois*

*Langouste en carry*

*Riz Jasmin*

*Wok de camarons*

*Marmite de légumes*

*Côte ibérique laquée au miel, letchi*

*Linguine à la bisque de homard*

*Ecrasé de pomme de terre à la vanille*

---

**INFORMATIONS & RÉSERVATION**

AU BUREAU DES RÉSERVATIONS OU AU 0693.80.19.70

**180€ / ADULTE**

# LE RÉVEILLON DE NOËL

SAMEDI SATURDAY /  
24 DEC

## LA CUISINE

### Desserts

*Bonhomme de neige choco-coco*

*Macaron mangue passion*

*Sapin au sirop d'érable, meringue à la clémentine*

*Coque de chocolat, promenade de fruits rouges*

*Merveilleux au café pointu et chocolat ivoire*

*Bûche blanche des bois, crumble au gingembre*

*Boule de Noël*

*Bûche brownies au mûrier d'ici, ganache montée*

*Choux onctueux aux fruits de la passion*

*Forêt noire revisitée à la banane flambée*

*Fruits exotiques*

*Sapin de truffe chocolat*

### Animation

*Glaces et sorbets*

---

**INFORMATIONS & RÉSERVATION**

AU BUREAU DES RÉSERVATIONS OU AU 0693.80.19.70

**180€ / ADULTE**



**LE MENU DU NOUVEL AN**

# LE RÉVEILLON DU NOUVEL AN

SAMEDI SATURDAY /  
31 DEC

## COCKTAIL D'ACCUEIL

### Amuse-bouches

#### Les Froids

*Bruschetta de ti-jacques, palmiste frais*  
*Macaron de champignons à la truffe*  
*Toast de crevettes, mousse d'avocat et œufs de saumon*  
*Tartelette aux tomates et ricotta*  
*Foie gras, pain d'épices*  
*Pic de magret de canard fumé*  
*Blinis au curcuma et boudin noir*  
*Bouchée de thon au sésame noir et papaye verte*

#### Les chauds

*Kefta de poulet à la coriandre et gingembre*  
*Croquette de crevette, mayonnaise à la camomille*  
*Samoussa*  
*Cheeseburger de rougail saucisse*  
*Pastilla de canard confit au foie gras*  
*Truffe de patate douce*  
*Pic de carré de porc croustillant*  
*Tempura de poisson, sauce chili coriandre*

---

**INFORMATIONS & RÉSERVATION**

AU BUREAU DES RÉSERVATIONS OU AU 0693.80.19.70

**260€ / ADULTE**



# LE RÉVEILLON DU NOUVEL AN

SAMEDI SATURDAY /  
31 DEC

## MENU

### Entrée

Effiloché de crabe royal au palmiste et citron galet,  
gelée de cresson et mangue verte, marlin fumé de nos côtes

### Plat

Suprême de volaille Rossini cuit à basse température,  
mariné au poivre sauvage et aux morilles  
Mille-feuille de pomme charlotte et patate douce à la truffe noire

### L'instant fraîcheur

Sorbet passion combava, eau de vie locale

### Dessert

Fine déclinaison autour d'une pina colada, sorbet d'ananas victoria,  
gelée au rhum blanc

### Mignardises et café

Brochette de Letchi  
Madeleine curcuma sur fondue de banane flambée  
Perles de fruits, miel d'hibiscus  
Truffe tout chocolat café pointu

---

**INFORMATIONS & RÉSERVATION**

AU BUREAU DES RÉSERVATIONS OU AU 0693.80.19.70

**260€ / ADULTE**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

[luxresorts.com](http://luxresorts.com)