



**LUX\* SAINT GILLES**  
Resort

*Menus des Fêtes*

**2022**

24 DEC & 31 DEC

# LE RÉVEILLON DE NOËL

SAMEDI SATURDAY /  
24 DEC

## MENU VEGGIE ORANGINE & LA PLAGE

### Amuse-bouche

*Ceviche de letchis et agrumes, piment vert, menthe, oignons et gingembre*

### Entrée

*Cannelloni tofu bio, rougail palmiste, combava, réduction de grenade*

### L'instant fraîcheur

*Sorbet thé blanc, ti punch citron caviar*

### Plat

*Risotto d'épeautre et champignons péi truffés*

### Dessert

*Sphère ivoire à la banane flambée, sorbet fleur Bissap*

---

**INFORMATIONS & RÉSERVATION**

AU BUREAU DES RÉSERVATIONS OU AU 0693.80.19.70

**180€ / ADULTE**

# LE RÉVEILLON DE NOËL

SAMEDI SATURDAY /  
24 DEC

LA CUISINE  
COIN VEGGIE

## Entrées

*Raviole de légumes au pesto*  
*Houmous de patate douce aux épices créoles*  
*Ceviche du jardin*  
*Salade de ti jacques*  
*Pancake de bringelle pistou au caloupilé*  
*Spaghetti de courgettes, sauce rougail tomate*  
*Salade de fruits réunionnaise au sel piment*  
*Croquettes de pois chiches et yaourt*

## Plats

*Pilaf de boulgour*  
*Riso de légumes*  
*Rouille traditionnelle au curcuma à la pulpe de pomme de terre*  
*Carry végétal*  
*Lasagnes de lentilles de Cilaos*  
*Riz aux pois chiches, épices et raisins secs*  
*Soupe de pomme de terre à l'avocat*

## Desserts

*Assortiment de bûches de Noël*  
*Mangue confite à l'orchidée sauvage*  
*Fraise en neige*  
*Carpaccio d'ananas*

---

**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 VEGGIE

### Amuse-bouche

*Macaron, salade mangue ananas vert,  
crème fouettée acidulée au combava*

### Entrée

*Tarte fine en texture, légumes grillés, condiments  
et champignons truffés amandes caramélisées*

### L'instant fraîcheur

*Soupe champenoise*

### Plat

*Riso de palmiste, cannelloni au cresson de Salazie et tofu,  
coulis truffé émulsion d'herbes fraîches*

### Dessert

*Samoussa d'agrumes et fruits de décembre, sorbet à l'orchidée sauvage*

---

**INFORMATIONS & RÉSERVATION**

AU BUREAU DES RÉSERVATIONS OU AU 0693.80.19.70

**260€ / ADULTE**

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