



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