



Jeudi 24 décembre

RÉVEILLON DE NOËL

59 €

Menu hors boissons

Mise en bouche

Bouquet de crevettes, vin aux épices
et agrumes de Noël

Entrée

Consommé de canard aux baies du chasseur,
Escalope de foie gras des Landes fumé
au bois de pin

Poisson

Esturgeon de l'Adour, fumé mousseux au Champagne, caviar d'Aquitaine

Volaille

Suprême de chapon fermier farci aux marrons,
Poupeton de choux vert, jus à la truffenade

Pré-dessert

Orange de Noël

Dessert

Bûche de Noël, caramel lacté, fleur de sel



Vendredi 25 décembre 2015

DÉJEUNER DE NOËL

49€

Menu hors boissons

Entrée

Consommé de canard aux baies du chasseur,
Escalope de foie gras des Landes fumé
au bois de pin

Poisson

Esturgeon de l'Adour, courge butternut,
Émulsion de fumet mousseux aux agrumes

Volaille

Cuisse de chapon fermier farci aux marrons,
Poupeton de choux vert

Fromage

Cromesquis de chèvre frais au miel,
pousses de salade

Dessert

Bûche de Noël, caramel lacté, fleur de sel



Jeudi 31 décembre 2015

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE
69€

Menu hors boissons

Mise en bouche

Duo d'huîtres n°3 d'Hossegor,
Gelée pomme verte, Granité gingembre

Entrée

Terrine de foie gras des Landes fumé
au bois de pin, chutney de coing

Entremet

Consommé du potager,
ravioles de truite de Geloux, poireaux

Poisson

Filet de maigre, noisettes torréfiées,
topinambours, cresson

Trou gascon

Sorbet à la blanche d'Armagnac

Volaille

Ballotine de chapon farci aux marrons, dés de foie gras, pignons de pin, champignons blonds de Madiran et légumes anciens

Dessert

Omelette norvégienne



Vendredi 1^{er} janvier 2016

DÉJEUNER DU NOUVEL AN

49€

Menu hors boissons

Entrée

Terrine de foie gras des Landes fumé
au bois de pin, chutney de coing

Poisson

Filet de maigre, noisettes torréfiées, topinambours, cresson

Volaille

Ballotine de chapon farci aux marrons,
dés de foie gras, pignons de pin, champignons blonds de Madiran et légumes anciens

Fromage

Comme un Reblochon de Pomarez
en tartiflette

Dessert

Omelette norvégienne

CHAMPAGNE !!

Pour que la fête soit complète, réservez vos bouteilles de Champagne
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut Carte Jaune, à **66 €** au lieu de 75 €

L'équipe de la Villa Mirasol est à votre disposition pour vos réservations, sur place, ou par
téléphone au 05.58.44.14.14 Vous pouvez également nous contacter par
e-mail : contact@villamirasol.fr