

VACANCES DE NOEL Du

17 au 25 Décembre 2016



Euros

pour 2 personnes
tous inclusions compris

148 Euros pour 2 pers

hébergement, dîners hors boissons,
petits déjeuners

Nuit de Noël en Périgord

162 Euros pour 2 pers

pour le 24 Décembre 2016 au soir

hébergement, repas de la veillée de Noël (hors
boissons) petits déjeuners

**Offre non modifiable et non cumulable à une autre offre et selon
disponibilités**

Pour réservation nous contacter : 05.53.28.33.19.

Menus du Réveillon de Noël et du déjeuner du 25 Décembre
Bientôt disponibles sur cette page et notre compte Facebook



*208 Euros pour 2 pers
Nuit de la Saint Sylvestre*

Comprend :

*hébergement, dîners prolongés du 31 Décembre (hors
boissons) petits déjeuners*



Hôtel-Restaurant La Treille
Vitrac



Menu de Noël
24 Décembre et du 25 Décembre 2016

48 €

Noix de Saint Jacques Topinambours et truffes d'été



*Foie gras confit basse température au Cacao, aux oranges amères
et fruits de la passion*



*Saint Pierre cuit sur l'arête, fumet de Truffes Noires
Artichaut Calico*



*Ballotin de poularde fermière cœur de homard Bleu, jus tranché aux éclats
de morillons, croquettes de maïs*





Menu complet 75€
Menu 5 plats 68 € *

avec le choix entre le Marbré de Foie Gras ou le Saint Pierre *

Noix de Saint Jacques snackée, crémeux de polenta blanche, truffes d'été

**Marbré de Foie Gras de canard au pain d'épices, marmelade d'oignons et citrons jaunes, poire confite à la Fleur de Bergamote et au thé noir.*

**Saint Pierre à la plancha, écrasée de châtaignes et huîtres, fumet de truffes de saison.*

Granité Mojito

Pigeon Royal en deux cuissons, posé sur un blini, croquettes de Maïs. Jus de carcasses réduit aux noix. Pommes et safran d'Octobre.

Sphère en chaud froid surprise, glace meringue aux Amandes aux éclats de Framboises et une coque de chocolat noir du Mexique.

