

Menus de Noël, du Nouvel An et de la fête de Rois Mages

rutllan
HOTEL & SPA
Xalet de Muntanya



DÎNER DU 24 DÉCEMBRE

APÉRITIF

PÉTONCLES À LA PROVENÇALE

MENU

CRÈME DE CITROUILLE RÔTIE AU FROMAGE, CHIPS D'ARTICHAUTS ET SEL IBÉRIQUE

SUPRÊME DE BAR SAUVAGE SUR LIT D'ÉPINARDS ET PARMENTIER DE POMMES DE TERRE

FILET IBÉRIQUE FARCI D'ABRICOTS, DE PRUNES ET GLACÉ DANS SON JUS

BUFFET DE DESSERTS

BOISSONS NON COMPRISES

DÉJEUNER DE NOËL

APÉRITIF

BRIOCHE FARCIE DE TARTARE DE CREVETTES À LA SAUCE TUNNATA, CHILI ET POIVRE

MENU

SOUPE DE NOËL AVEC PÂTES DE GALETS ET BOULETTES DE VIANDE

VIANDE DE POT-A- FEU, POIS-CHICHES, POMMES DE TERRE ET CHOU

POULARDE RÔTIE À BASSE TEMPÉRATURE AVEC FOIE, SAUCE DE PORTO ET FRUITS DES BOIS

COFFRE DE NOËL

BOISSONS NON COMPRISES

MENU SAINT ESTEVE

APÉRITIF

TATAKI DE THON MARINÉ SUR CRÈME D'AIL BLANC ET TARTARE DE MANGUE

MENU

MOUSSE DE POMMES DE TERRE FUMÉES À L'ŒUF FERMIER À BASSE TEMPÉRATURE ET CHAMPIGNONS

CANNELLONS TRADITIONNELS DE VIANDE RÔTIE ET UNE BÉCHAMEL

FILET DE MORUE CONFIT SUR UNE SAUCE VERTE ET DUO D'ASPERGES

BUFFET DE DESSERTS

BOISSONS NON COMPRISES

DÎNER DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

APÉRITIF

MOUSSE DE FOIE AU JAUNE D'OEUF FERMIER ET POUDRE DE TRUFFE NOIRE

MENU

RAVIOLIS FARCIS DE CREVETTES
TXANGURRO AU BOUILLON DE VOLAILLE

TURBOT BRAISÉ AU CAVA AVEC PALOURDES ET ASPERGES

FILET DE BOEUF SUR CRÈMEUX TRUFFÉ, CHÂTAIGNES CARAMÉLISÉES DANS SON JUS

BUFFET DE DESSERTS

BOISSONS NON COMPRISES

MENU ENFANT - DÎNER DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

APÉRITIF

SECALLONA ANDORRANE DE CAL JORDI AVEC PAIN AUX OLIVES

MENU

CANNELLONI DE VIANDE À LA BÉCHAMEL

MEDAILLON DE VEAU AUX POMMES DE TERRE DE LUXE

BUFFET DE DESSERTS

BOISSONS NON COMPRISES

NOUVEL AN (1 JANVIER)

APÉRITIF

WRAP REMPLI DE SAUMON FUMÉ, FROMAGE,
SAUCE AVOCAT ET TONKATSU

MENU

CONSOMÉ TRADITIONNEL AVEC PAIN GUTTIAU ET JAUNE D'ŒUF FERMIER

BAR SAUVAGE SUR UNE CRÈME DE PETITS POIS ET POMME AIGRE

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE MOUTARDE DE DIJON,
CRÉMEUX AUX FRUITS D'AUTOMNE ET PISTACHES

BUFFET DE DESSERT

BOISSONS NON COMPRISÉS

MENU FÊTE DES ROIS

APÉRITIF

PAIN BAO REMPLI DE BACON IBÉRIQUE CARAMÉLISÉ À LA SAUCE HOISIN ET ARACHIDES CONCASSÉES

MENU

MOUSSE DE TUBERCULE AVEC ŒUF À 65°, BOUILLON WAGYU ET FOIE

FILLET DE MORUE NORVÉGIENNE CUITE À BASSE TEMPÉRATURE AVEC SON PIL PIL ET JOUES CROUSTILLANTES

MOELLEUX DE VEAU ANGUS À LA SAUCE AU CHOCOLAT BELGE, CHÂTAIGNES ET CHIPS DE POMMES

GALETTE DES ROIS

BOISSONS NON COMPRISÉS