



DOMAINE DU
MAS DE PIERRE

RESORT & SPA • SAINT-PAUL DE VENCE

★★★★★

UN NOËL EN PROVENCE

Réveillon du 24 Décembre à La Table de Pierre

MENU À 150€ PAR ADULTE, HORS BOISSONS
60€ par enfant de 4 à 12 ans

AMUSE BOUCHE

Finger de foie gras aux épices de Noël

ESCARGOTS DU PAYS

Ravioles croustillantes, crémeux de panais chocolat blanc,
sauce vierge oseille et noix

TURBOT SAUVAGE DE NOS CÔTES

Chou kale, betterave et coquillages glacés

CANETTE DE VENDÉE

Foie gras rôti, aigre doux de courges et champignons sylvestre

BLEU DU QUEYRAS

Poire Japonaise et noisette du Piémont

BÛCHE DE NOËL

Chocolat « bio » Maison Duplanteur, biscuit brownies

Ou

Exotique, mangue/passion/ananas et crémeux agrumes

NOS 13 DESSERTS DE PROVENCE

façon mignardises en buffet

CAFÉ OU INFUSION



RELAIS &
CHATEAUX



DOMAINE DU
MAS DE PIERRE

RESORT & SPA • SAINT-PAUL DE VENÇE

★★★★★

UN NOËL EN PROVENCE

Déjeuner du 25 Décembre à La Table de Pierre

MENU À 90€ PAR ADULTE, HORS BOISSONS
60€ par enfant de 4 à 12 ans

AMUSE BOUCHE

Coquille Saint-Jacques à cru, poire aux épices

FOIE GRAS DE CHALOSSE

Mariné dans un vin aux épices, fruits du mendiant et brioche
poivrée

PINTADE FERMIÈRE

En deux cuissons, rutabaga et langue d'oursin

COULOMMIERS FERMIER

farci au bleu du Queyras, condiment clémentine

BÛCHE DE NOËL

Chocolat « bio » Maison Duplanteur, biscuit brownies

Ou

Exotique, mangue/passion/ananas et crémeux agrumes

NOS 13 DESSERTS DE PROVENCE

façon mignardises en buffet

CAFÉ OU INFUSION



RELAIS &
CHATEAUX



DOMAINE DU
MAS DE PIERRE
RESORT & SPA • SAINT-PAUL DE VENCE

CHIC, GLAM & FUN

Réveillon du Nouvel An à La Table de Pierre
31 Décembre 2021

MENU À 300€ PAR ADULTE, HORS BOISSONS
60€ par enfant de 4 à 12 ans

AMUSE BOUCHE

Crème de lentilles façon dahl, sucette de foie gras

TOURTEAU DE ROSCOFF

Poireau violet, crème de coques et caviar Oscière Prestige

SAINT-PIERRE & LANGOUSTINE

Chou-fleur et sarrasin, jus corsé

VEAU DE L'AVEYRON

Filet rôti, châtaignes fumées et glacées, chicorée d'hiver à
la truffe

TOME DU MERCANTOUR

En déclinaison et baies noires

PRÉ DÉSSERT

Mousse nuage et agrumes du jardin d'hiver

CHOCOLAT "BIO" 70% MAISON DUPLANTEUR

Praliné noisette, amande, crumble chocolat,
glace vanille et fève de tonka

CAFÉ OU INFUSION AVEC LEURS MIGNARDISES 2022

