LE PAVILLON DES IBIS

Île des Ibis • Le Vésinet

MENU DE NOËL

Soirée du 24 décembre — 100 € par personne

Animation musicale avec chant gospel

Déjeuner du 25 décembre — 90 € par personne

APÉRITIF

Une coupe de champagne
et son amuse-bouche du Chef

ENTRÉES AU CHOIX

Duo de foie gras de canard — *foie gras mi-cuit traditionnel et foie gras aux figues, chutney délicat et brioche toastée*

ou

Duo de saumon en deux façons — *saumon fumé délicatement et gravlax rubis à la betterave et aux baies roses, crème légère au raifort et œufs de truite*

PLATS AU CHOIX

Suprême de pintade fermière rôti — *crème de morilles et écrasé de pommes de terre à la truffe*

ou

Filet de bar rôti sur peau — *beurre blanc au champagne et risotto aux cèpes*

FROMAGE EN OPTION

Assiette de fromages affinés + 10 € par personne

DESSERTS AU CHOIX

Bûche chocolat intense et praliné croustillant
Bûche aux fruits exotiques, mangue et passion

BOISSONS COMPRISES

Une bouteille de vin blanc ou rouge pour deux personnes, eaux minérales, café ou thé

Choix des menus à l'avance

Sur réservation

LE PAVILLON DES IBIS

Île des Ibis • Le Vésinet

MENU DU RÉVEILLON

195 €

31 décembre 2026

Animation musicale : soirée piano bar et DJ live - fin à 2h

APÉRITIF

Une coupe de champagne
Mise en bouche du Chef

ENTRÉES AU CHOIX

Duo de foie gras de canard — *foie gras mi-cuit traditionnel et foie gras aux figues, chutney délicat et brioche toastée*

ou

Saint-Jacques en fines pétales — *vinaigrette au yuzu et à la noisette, perles de truffe noire*

PLATS AU CHOIX

Grenadin de veau rôti — *crème de morilles et écrasé de pommes de terre à la truffe*

ou

Pavé de turbot rôti — *sabayon au champagne et poêlée de légumes de saison*

FROMAGE EN OPTION

Assiette de fromages affinés + 10 € par personne

DESSERTS AU CHOIX

Bûche chocolat intense et praliné croustillant
Bûche aux fruits exotiques, mangue et passion

BOISSONS COMPRISES

Une bouteille de vin blanc ou rouge pour deux personnes, eaux minérales, café ou thé

Choix des menus à l'avance

Sur réservation