

Déjeuner du Nouvel An

Dimanche 1^{er} Janvier 2012

Le Chef Thierry Plaïdeau vous propose

Frvolités et Champagne à l'apéritif

Amuse-bouche pour patienter

*Escalope de foie gras poêlée et cigare de gambas,
Sauce mandarine*

*Turbot en filet doré meunière, mousseline d'artichaut,
Jus de volaille au soja*

*Médailon de veau rôti en cocotte arrosé d'un jus de chasse,
Légumes oubliés sur pain noir parfumé à l'huile de noisette*

Coulommiers à la crème mascarpone piqué de truffes

*Tarte fondante de l'An Neuf au cacao amer,
Sorbet aux coings, griottes en ganache*

Café et mignardises

65 euros TTC apéritif compris - hors vins et eaux minérales - prix net



Hôtel IMPERATOR Concorde*****
Quai de la Fontaine - 30900 Nîmes
Tél : 04 66 21 90 30 - Fax : 04 66 67 70 25
E-mail : contact@hotel-imperator.com
www.hotel-imperator.com

CONCORDE
HOTELS & RESORTS

*Les belles rencontres de l'Imperator
Noël et Saint-Sylvestre*



Réveillon de Noël

Samedi 24 décembre 2011

Le Chef Thierry Plaideau vous propose

Frivolités et Champagne à l'apéritif

Amuse-bouche pour patienter

*Terrine de gibier au foie gras et aux marrons,
Chutney de fruits secs sur pain perdu*

*Noix de Saint-Jacques cuites au plat,
Noix écrasées et torréfiées,
Jus léger d'étrilles*

*Suprême de poularde demi-deuil poché,
Légumes d'hiver oubliés et velouté de volaille*

*Pastilla de chèvre chaud,
Roquette à l'huile de sapin*

La traditionnelle bûche de Noël

Café et mignardises

65 euros TTC apéritif compris - hors vins et eaux minérales - prix net

Déjeuner de Noël

Dimanche 25 décembre 2011

Le Chef Thierry Plaideau vous propose

Frivolités et Champagne à l'apéritif

Amuse-bouche pour patienter

*Foie gras de canard mariné au porto cuit au torchon,
Bouquet de langoustines rôties et son blinis tiède aux raisins secs*

*Homard décortiqué tiédi au jus de céleri anisé,
Crème au caviar sur tuile de fèves de cacao*

*Chapon fin désossé et farci aux marrons,
Jus corsé au pain d'épices,
Légumes d'hiver, trévisse confite à la cannelle*

*Pastilla de chèvre chaud,
Roquette à l'huile de sapin*

Bûche Tiramisu, coulis d'Amaretto

Café et mignardises

65 euros TTC apéritif compris - hors vins et eaux minérales - prix net

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Samedi 31 décembre 2011

Le Chef Thierry Plaideau vous propose

Frivolités et Champagne à l'apéritif

Amuse-bouche pour patienter

*Tartare de homard mi-cuit,
Mini légumes croquants arrosés d'huile de crustacés,
Crème battue au thé façon chantilly*

*Coquilles Saint-Jacques rôties au beurre d'estragon,
Cèpes en ravioli,
Bouillon léger de chasse et trait de chocolat*

*Filet de chevreuil saisi aux amandes torréfiées,
Jus corsé au Syrah,
Millefeuille betteraves aux topinambours*

Coulommiers à la crème mascarpone piqué de truffes

*Semi-freddo au chocolat glacé,
Mikados de meringue, crème légère d'Armagnac*

Café et mignardises

115 euros TTC apéritif compris - hors vins et eaux minérales - prix net