




CHÂTEAU DE BAGNOLS

HÔTEL & SPA

FÊTES MÉMORABLES AU CHATEAU

NOËL 2015 & NOUVEL AN 2016



Les préparatifs vont bon train au Château pour une fin d'année qui s'annonce savoureuse et, bien sûr, nous avons pensé à vous. Menu de Noël à partir de 55 €, menu de la Saint-Sylvestre à 140 €, brunch du nouvel an à 95 €. Une cuisine gastronomique sous l'égide du talentueux Jean-Alexandre Ouaratta, toutes les options sont réunies pour une fin d'année historique au Château.

Preparations are well under way at the Château for Christmas and the New Year, for celebrations and meals that promise to be delicious and, of course, we have thought about you. Christmas menu from 55 €, New Year's menu for 140 €, brunch 1st for 95 €. Gourmet cuisine created by the highly-talented Jean-Alexandre Ouaratta, everything is present to ensure historic end-of-year celebrations at the Château.

MENU BISTRONOMIQUE DE NOËL
BISTRONOMIQUE CHRISTMAS MENU
55 €

Foie gras de canard et fine gelée de vin chaud,
Chutney à la mangue et pruneaux
Duck Foie gras and fine jelly of mulled wine,
mango and prune chutney

Chapon Bressan à la broche,
Pomme de terre rôtie
Bressan capon "à la Broche"
Roasted potatoes

Fromages affinés
Ripened cheeses

Bûche de Noël
Aux marrons et à la vanille
Yule log
with chestnuts and vanilla

MENU GASTRONOMIQUE DE NOËL
GASTRONOMIQUE CHRISTMAS MENU
85 €

Amuse-bouche

Belles noix de Saint-Jacques juste saisies,
Langues d'oursin et crémeux de maïs
Lightly seared large scallops
Sea urchin tongue and creamy corn

Pintade de chez « Chapon Bressan »
Au foie gras et à la truffe noire de Bourgogne, jeunes poireaux
"Chapon Bressan" Guinea fowl
With foie gras and Bourgogne black truffle, young leeks

Fromages affinés
Ripened cheeses

Pré-dessert
Pre dessert

Illusion praliné et pistache,
Toast de pain d'épices, salade de pommes et poires
Praline and Pistachio inspiration
Ginger bread toast, apple and pear salad



MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE
GASTRONOMIQUE NEW YEAR MENU
140 €

Amuse-bouche

Carpaccio de Saint-Jacques,
Semoule de choux fleurs et caviar Osciètre
Scallop carpaccio
Cauliflower semolina and Osciètre Caviar

Dos de barbue cuit nacré
Risotto de céleri rave à la truffe noire de Bourgogne
Brill filet cooked in butter "à la nacrée"
Celeriac risotto with Burgundy black truffle

Filet de chevreuil rôti au cacao
Raviole de coing et légumes racines, jus de cuisson
Deer fillet roasted with cocoa
Quince and root vegetables ravioli, cooking gravy

Fromages affinés
Ripened cheeses

Fine coque de meringue au citron vert,
délicat ragoût de mangue et fruit secs rafraîchi au coco
Thin lime meringue shell
Delicate mango and dry fruit stew with coco aromas

Sphère « croustillante et fondante » au chocolat noir et poire
Black chocolate and pear "Crispy and fondant" sphere

MENU ENFANT DE NOËL ET DE LA ST SYLVESTRE
CHRISTMAS & NEW YEAR CHILDREN MENU
25 €

Bouquet de gambas à la sauce cocktail
Prawn bouquet with a cocktail sauce

Suprême de volaille Albufera
Purée de pommes de terre à la châtaigne
Albufera poultry suprême
Potato and chestnut purée

Bûche de Noël
Yule log



BRUNCH DU NOUVEL AN

BRUNCH, JANUARY 1ST

95 €

Viennoiseries

Sélections de fruits

Charcuterie lyonnaise

Œuf brouillé à la truffe noire

Terrine de foie gras à la découpe

Plateau de fruits de mer

Pâté croûte de canard

Saumon fumé et ses toasts

Velouté de légumes d'hiver

Sélections de salades

Volaille de Bresse à la broche

Fricassé de légumes à la truffe noire

Carré de veau fermier rôti à la découpe

Gratin dauphinois

Plateau de fromages affinés

Sélections de pâtisseries

Viennoiseries

Fruit selection

Delicatessen from the Lyon region

Black truffle scrambled eggs

Sliced foie gras terrine

Sea food selection

Duck pâté croûte

Smoked salmon on toasts

Winter vegetables soup

Selection of salads

Bresse poultry cooked on a broche

Fricasse of vegetables with black truffle

Sliced and roasted farmers veal

Gratin dauphinois

Plate of ripened cheeses

Selection of pastries

OFFRE SPÉCIALE HÉBERGEMENT

Les 24 et 25 décembre

Une nuit en chambre double, avec petit déjeuner et dîner au Café du Château. À partir de 360 €.

1 night for 2 people in double room with breakfast, dinner in the Café du Château. From 360 €.

Le 31 décembre

Une nuit en chambre double, avec petit déjeuner et dîner au restaurant gastronomique, le 1217. À partir de 530 €

1 night for 2 people in double room with breakfast, dinner in our gastronomic restaurant, the 1217. From 540 €. €



CHÂTEAU DE BAGNOLS
HOTEL & SPA

Réservations : 04 74 71 40 00 - info@chateaubagnols.fr - www.chateaubagnols.com