

MENU DE NOËL

85€ PAR PERSONNE - HORS BOISSONS

ACCORDS METS ET VINS 120€



24/12/25

à partir de 19:00



Menu en 6 temps

Mises en bouche

Pain perdu & perles de hareng fumé

Gravlax de saumon au gin, gelée citron verveine

Gnocchi croustillant, émulsion parmesan et truffe



Foie gras en terrine, jus corsé au cacao & noisettes torréfiées

Risotto de St Jacques & caramel de mandarine

Chapon farci, morilles au thé fumé, pomme de terre maximes

Chaource, dentelle de pain & gelée de champagne

Granité citron, verveine & farigoule

Mont Blanc glacé, crémeux marrons & gelée de cassis



Une surprise gourmande
vous attend !

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

Par mail : reception@cslavignon.com ou téléphone : + 33 (0)4 90 27 55 55

MENU DE NOËL

70€ PAR PERSONNE - HORS BOISSONS
ACCORDS METS ET VINS 105€



25/12/25

de 12:00 à 14:00



Menu en 4 temps

Mises en bouche

Foie gras en terrine, jus corsé au cacao & noisettes torréfiées



Risotto de St Jacques & caramel de mandarine

ou

Chapon farci, morilles au thé fumé, pomme de terre maximes

Chaource, dentelle de pain & gelée de champagne

Mont Blanc glacé, crémeux marrons & gelée de cassis



UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

Par mail : reception@cslavignon.com ou téléphone : + 33 (0)4 90 27 55 55

CLOÎTRE SAINT LOUIS ****
AP HOTELS COLLECTION



MENU DE LA Saint Sylvestre 2026

95€ PAR PERSONNE - HORS BOISSONS

ACCORDS METS ET VINS 135€

Menu en 6 temps

Mises en bouche

Pain perdu & perles de hareng fumé

Gravlax de saumon au gin, gelée citron verveine

Gnocchi croustillant, émulsion parmesan et truffe

Brioche & brouillade à la truffe

Raviole de cèpes & crèmeux de vieux parmesan

Langoustines pochées à la vanille

Filet de boeuf Rossini & pommes de terre Ana

Chaource, dentelle de pain & gelée de champagne

Granité citron, verveine & farigoule

Entremet glacé vanille, et noix de pécan

31/12/25 à partir de 19:00

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

Par mail : reception@cslavignon.com ou téléphone : + 33 (0)4 90 27 55 55

CLOÎTRE SAINT LOUIS ****
AP HOTELS COLLECTION

Happy
New
Year





MENU

Saint Sylvestre DE LA 2026

80€ PAR PERSONNE - HORS BOISSONS
ACCORDS METS ET VINS 125€

Menu en 4 temps

Mises en bouche

Brioche & brouillade à la truffe

ou

Langoustines pochées à la vanille

Raviole de cèpes & crèmeux de vieux parmesan

ou

Filet de bœuf Rossini & pommes de terre Ana

Chaource, dentelle de pain & gelée de champagne

Entremet glacé vanille, et noix de pécan

01/01/26 de 12:00 à 14:00

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

Par mail : reception@cslavignon.com ou téléphone : + 33 (0)4 90 27 55 55

CLOÎTRE SAINT LOUIS ****
AP HOTELS COLLECTION

Happy
New
Year

