# Diner de Noël

## Jeudi 24 Décembre 2026 au soir

Avignon en quelques bouchées



Mise en Bouche
Foie Gras de Canard à la cuillère
Butternut à l'ail des ours – Noisettes torréfiées



Noix de Saint-Jacques délicatement dorée – Caviar
Beurre blanc à la ciboulette – Poireau étuvé



Pépites de Homard et Cerfeuil tubéreux gratinées
Truffe Noire « Melanosporum » à l'échalote



Filet de Turbot poêlé à l'huile d'olive
Bisque de langoustine
Multicolore de carottes à la baie de Sansho



Suprême de Chapon de Mollégès – Vrai jus
Cuisse laquée – Morilles au vin jaune
Oignon et duxelles de champignons



Brie en cheveux d'ange – Filaments de radis blanc
Grenade – Bouquets de doucette



« Délices d'agrumes en fêtes »
Orange sanguine – Citron caviar – Sorbet Acidulé
Pain d'épices – Marron – Feuille à feuille



Friandises et Douceurs

**Guilhem SEVIN vous propose**
**un Dîner de Fêtes**
**170€**

# Diner de la Saint-Sylvestre

## Jeudi 31 Décembre 2026 au soir

Avignon en quelques bouchées



Fine croustade de rattes et de poutargue



Mise en Bouche
Foie Gras de Canard à la cuillère
Butternut à l'ail des ours – Noisettes torréfiées



Noix de Saint-Jacques délicatement dorée – Caviar
Beurre blanc à la ciboulette – Poireau étuvé



Pépites de Homard et Cerfeuil tubéreux gratinées
Truffe Noire « Melanosporum » à l'échalote



Filet de Turbot poêlé à l'huile d'olive
Bisque de langoustine
Multicolore de carottes à la baie de Sansho



Suprême de Poularde de Mollégès – Vrai jus
Cuisse laquée – Morilles au vin jaune
Oignon et duxelles de champignons



Brie en cheveux d'ange – Filaments de radis blanc
Grenade – Bouquets de doucette



« Délices d'agrumes en fêtes »
Orange sanguine – Citron caviar – Sorbet Acidulé
Pain d'épices – Marron – Feuille à feuille



Friandises et Douceurs

**Guilhem SEVIN vous propose**
**un Dîner de Fêtes**
**180€**

# Midi Noël et Jour de l'An

## Vendredi 25/12/26 et Vendredi 1/1/27

Avignon en quelques bouchées



Mise en Bouche
Foie Gras de Canard à la cuillère
Butternut à l'ail des ours – Noisettes torréfiées



Noix de Saint-Jacques délicatement dorée – Caviar
Beurre blanc à la ciboulette – Poireau étuvé



Pépites de Homard et Cerfeuil tubéreux gratinées
Truffe Noire « Melanosporum » à l'échalote



Filet de Turbot poêlé à l'huile d'olive
Bisque de langoustine
Multicolore de carottes à la baie de Sansho



Suprême de Volaille de Mollégès – Vrai jus
Cuisse laquée – Morilles au vin jaune
Oignon et duxelles de champignons



Brie en cheveux d'ange – Filaments de radis blanc
Grenade – Bouquets de doucette



« Délices d'agrumes en fêtes »
Orange sanguine – Citron caviar – Sorbet Acidulé
Pain d'épices – Marron – Feuille à feuille



Friandises et Douceurs

**Guilhem SEVIN vous propose de choisir parmi**
**2 Menus**

**Menu en Totalité**
**170€**

**Foie Gras – Saint Jacques – Turbot – Volaille**
**Fromage – Dessert**
**150€**

**Réservation au 04 90 86 16 50 ou sur www.restaurantsevin.fr**