



DINER 24 DECEMBRE 2025

AMUSE-BOUCHE

∞

BALLOTINE DE GAMBAS AU MIEL D'ORANGE
VINAIGRETTE DE CRUSTACÉS & GINGEMBRE

∞

TARTINE DE TRUFFE AUX LÉGUMES OUBLIÉS &
ASPERGE VERTE
CRÈME TARTUFFO

∞

RAFRAICHI DE PETIT POIS & VERVEINE VERTE

∞

WELLINGTON DE MAGRET DE CANARD AU
FOIE GRAS

PAIN D'ÉPICES & LÉGUMES CARAMÉLISÉS

∞

SURPRISE DE ROQUEFORT & POIRE AU VIN DE
MONBAZILLAC
NOIX TORRÉFIÉES

∞

« BÂTON DE NOEL » CHOCOLAT-PRALINÉ
FONDANT

ACIDULÉ DE CLÉMENTINE-PASSION

∞

MIGNARDISES ET PETITES DOUCEURS

105 € par personne incluant 1 coupe de Champagne en
apéritif

Sur réservation uniquement: +33 (5) 53 22 44 00

Info@hoteledwardler.com



DÉJEUNER 25 DÉCEMBRE 2025

AMUSE-BOUCHE

∞

TRIOLOGIE DE FOIE GRAS
BALLOTINE . CRÈME BURLÉE . POT AU FEU

∞

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES SERVI JUSTE TIÈDE
COMPOTE DE TOMATE & SAFRAN, SABAYON CITRONNÉ

∞

RAFRAICHI DE SAUGE ET MIEL
TUILE AUX GRAINES

∞

FILET MIGNON DE VEAU CARAMÉLISÉ
EN BLANQUETTE DE TRUFFE
CHAMPIGNONS DES SOUS BOIS

∞

BOUCHÉE CROQUANTE DE RAISINS FRAIS-FIGUE & CABÉCOU

∞

CHOCOLAT INTENSE & CERISE NOIRE AMARETTO
GRUAU DE CACAO & ORS

∞

MIGNARDISES ET PETITES DOUCEURS



105 € par personne incluant 1 coupe de Champagne en apéritif

Sur réservation uniquement: +33 (5) 53 22 44 00

Info@hoteledward1er.com



Diner du 31 Décembre 2025

Amuse-Bouche

∞

Barette de saumon fumé & crème de caviar au Gin
Crumble de sésame noir

∞

Homard bleu & patate douce fondante
Crème de crustacé coco-citronnelle-gingembre

∞

Rafraichi de fruits rouges, compote & vodka

∞

Tempuras de Palombe du Périgord
Coing confit & jus de groseille

∞

Cannelé de chèvre frais
Caramel de betterave & balsamique

∞

Les Mendiants en découverte gourmande

∞

Mignardises

138 € par personne incluant 1 coupe de Champagne en apéritif

Sur réservation uniquement: +33 (5) 53 22 44 00

Info@hoteledward1er.com



*



*