



# Edward 1<sup>er</sup>

Château - hôtel ★★★★★  
MONPAZIER - DORDOGNE

## Menu Noël

**Déjeuner 25 Décembre 2026**

Amuse-Bouche

∞

Palet de carottes confites et truite fumée aux épices douces  
Caviar d'Aquitaine & crème « Gin-ciboulette »

∞

Rosace de Saint-Jacques tiède à la vanille Bourbon  
Crèmeux de topinambour, jus de crustacé corsé

∞

Rafraichi à la noisette torréfiée et Baileys, Sarrasin croquant

∞

Boudin blanc Tradition, caramélisé au Noilly Prat  
Ecrasé de châtaigne « Grand-mère » à la truffe noire

∞

Pastilla de chèvre frais & navet glacé au jus de volaille  
Huile de thym frais

∞

Bûche de Noël en reflet d'argent  
Ecorces confites et chocolat blanc  
Mignardises

**105 € par personne** incluant 1 coupe de Champagne en apéritif

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

[info@hoteledward1er.com](mailto:info@hoteledward1er.com)



# Edward 1<sup>er</sup>

Château - hôtel ★★★★★  
MONPAZIER - DORDOGNE

## Menu

### NOEL 24 DECEMBRE DINER

Amuse-Bouche

∞

Bâton de Foie Gras « Maison » au cacao noir  
Gaufrette tiède, compote coing-poire-figue

∞

Œuf parfait « au nid »

Risotto Venere truffé & butternut rôti

∞

Rafraichi de pois tendre et menthe fraîche

∞

Pressé de bœuf confit en émietté et morilles

Légumes au miel & beurre salé

Jus concentré truffé

∞

Salade de raisins, brousse de brebis & oignon  
caramélisé

∞

« Cadeau de Noel » au chocolat Gianduja  
Coulant à la châtaigne

∞

Mignardises



**105 € par personne**

incl. 1 coupe de  
Champagne en apéritif

Sur réservation  
uniquement:

+33 (5) 53 22 44 00

[info@hoteledward1er.com](mailto:info@hoteledward1er.com)



# Edward 1<sup>er</sup>

Château - hôtel ★★★★★

Monpazier - Dordogne

## MENU DU RÉVEILLON 31 DECEMBRE

### Amuse-Bouche

∞

**Nori de foie gras & pastrami végétal  
Fleur de riz & caramel de vin de Monbazillac**

∞

**Cromesquis de Crabe des Neiges  
Espuma blanche à la Fine Champagne**

∞

**Rafrachi de coing et Limoncello**

∞

**Rable de lièvre à la Royale en Grande Tradition  
Légumes oubliés & serpentín croquant**

∞

**Raviole tiède de Saint Marcellin & cèpes  
Jus aux parfums d'Asie**

∞

**Palet à la Noix du Périgord & caramel au beurre salé  
Pépites d'or croquantes**

∞

### Mignardises

**138 € par personne incl. 1 coupe de Champagne en apéritif**

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

[info@hoteledward1er.com](mailto:info@hoteledward1er.com)