

# NOËL EN PROVENCE

**Formule unique avec Menu 5 plats** servi à table sur le thème « un Noël en Provence »  
incluant la **Farandole des 13 desserts** au buffet à minuit  
*Dîner du Mardi 24 décembre*



## DÉGUSTATION DE L'OLIVE

\*\*\*

## TROIS CANAPÉS INSPIRÉS DE NOS JARDINS

\*\*\*

## AMUSE-BOUCHE : NOIX DE SAINT JACQUES / NOIX DE COCO / VIEUX RHUM

\*\*\*

## ENTRÉE : FOIE GRAS MARBRÉ / SOJA-CHOCOLAT / POIRES

\*\*\*

## 1ER PLAT : LANGOUSTINE / PAMPLEMOUSSE / ARTICHAUD

\*\*\*

## 2ÈME PLAT : PINTADE / TRUFFE / POMME DE TERRE

\*\*\*

## PRÉ DESSERT

\*\*\*

## AUTOUR DU CHOCOLAT, SARRASIN, POIRE ET THÉ ROOÏBOS

\*\*\*

## NOS « 13 DESSERTS DE PROVENCE » FAÇON MIGNARDISES

\*\*\*

## CAFÉ OU INFUSION

**150€ par personne, hors boisson (Enfants : 4-12 ans, 50€ par enfant)**

# CHRISTMAS IN PROVENCE

Exclusive **5-Course Menu** Served at the Table on the Theme of 'A Christmas in Provence,'  
Including **the Traditional 'Farandole' of 13 Desserts** at the Midnight Buffet  
*Dinner on Tuesday, December 24th*



## THE OLIVE TASTING

\*\*\*

3 VEGAN CANAPES INSPIRED BY OUR GARDEN

\*\*\*

APPETIZER: SCALLOPS / COCONUT / OLD RUM

\*\*\*

STARTER: MARBLED FOIE GRAS /  
SOY-CHOCOLATE / PEARS

\*\*\*

FIRST COURSE : LANGOUSTINE / GRAPEFRUIT / ARTICHOKE

\*\*\*

SECOND COURSE : GUINEA FOWL / TRUFFLE / POTATO

\*\*\*

PRE-DESSERT

\*\*\*

DESSERT : AROUND CHOCOLATE, BUCKWHEAT,  
PEAR AND ROOÏBOS TEA

\*\*\*

OUR '13 DESSERTS FROM PROVENCE'

\*\*\*

COFFEE OR INFUSION

*€150 per person, excluding drinks (Children: 4-12 years old, 50€ per child)*



DOMAINE DU  
MAS DE PIERRE  
RESORT & SPA - GOLF COURSE DE VOISIC  
\*\*\*\*\*



RELAIS &  
CHATEAUX

# DÉJEUNER DE NOËL

De 8h00 à 12h00 : **Père Noël et remise des cadeaux offerts par l'hôtel & photo boot !**

TABLE DE PIERRE - **Sur réservation uniquement** (Acompte de 50% via Guestonline)

Le midi 12h30- 14h00 : formule unique avec **Menu de Noël 3 plats** servi à table le mercredi 25 décembre

- **HOMARD BLEU CUIT AU BARBECUE JAPONAIS** -  
*Pressé de poireaux crayon, vinaigrette de carcasse, condiment curcuma  
& crémeux de tête aux graines de chanvre*

\*\*\*

- **FAISAN & ESCARGOTS DE SAINT VALLIER DE THIEY** -  
*sauce Albufera & salsifis dans leurs états*

\*\*\*

- **BÛCHETTE VANILLE ET NOIX DE PÉCAN** -  
*Croustillant noix de pécan caramélisé, crémeux noix de pécan & mousse  
légère à la vanille de Tahiti*

\*\*\*

**NOS « 13 DESSERTS DE PROVENCE »**  
*façon mignardises (buffet table d'hôtes)*

**130€ par personne, hors boisson**  
**(Enfants : 4-12 ans, 50€ par enfant)**

# CHRISTMAS LUNCH

From 8:00 AM to 12:00 PM: **Santa Claus and gift-giving**, with **presents offered by the hotel** & a **photo booth!**

TABLE DE PIERRE - **By reservation only** (50% deposit via Guestonline)

Lunch from 12:30 PM to 2:00 PM: **a single set menu featuring a 3-course Christmas meal**  
served at the table on Wednesday, December 25th.

- **BLUE LOBSTER COOKED JAPANESE BARBECUE STYLE** -  
*Pressed leeks, lobster vinaigrette, turmeric condiment, creamy hemp dressing*

\*\*\*

- **PHEASANT & SNAILS FROM SAINT VALLIER DE THIEY** -  
*Albufera sauce & salsify*

\*\*\*

- **VANILLA AND PECAN CHRISTMAS LOG** -  
*Crispy caramelized pecan, creamy pecan & light Tahitian vanilla mousse*

\*\*\*

- **OUR "13 DESSERTS FROM PROVENCE" BUFFET** -

**€130 per person, excluding drinks**  
**(Children: ages 4-12, €50 per child)**

  
DOMAINE DU  
MAS DE PIERRE  
RESORT & SPA • SAINT-PAUL DE VENCE  
\*\*\*\*\*

  
**RELAIS &  
CHATEAUX**



# NOUVEL AN

Formule unique avec Menu 6 plats servi à table  
& 1 coupe de Champagne à minuit

- 3 CANAPÉS -

*Crème brûlée de panais, oignons confits & senteur de truffe en œuf toqué  
Cannelés feta curry vert & citron vert  
Pissaladière gastronomique*

- AMUSE-BOUCHE -

*Lentilles en 3 textures & Caviar d'Aquitaine*

- ENTRÉE -

*Saint Jacques nacrées, ravioles végétales choux vert, curcuma, pistaches  
& bouillon d'herbes mousseux*

- 1ER PLAT -

*Pêche de Méditerranée, cèleri-poire, noisettes & champagne*

- 2ÈME PLAT -

*Pavé de cerf (ou alternative Quasi de veau à confirmer au moment de la  
réservation) Betterave calisson, sapin & coulis de fruits noirs*

- FROMAGE -

*Saint Marcellin & bière blanche locale ou sélection de fromages*

- PRÉ-DESSERT -

*Compotée de menthe et sorbet litchi*

- DESSERT -

*Noix de coco, cardamome, hibiscus & miel*

- CAFÉ OU INFUSION AVEC LEURS MIGNARDISES -

**370€ par personne hors boisson**

**(Enfants : 4-12 ans, 140€ par enfant avec soda ou jus de fruits)**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*



DOMAINE DU  
MAS DE PIERRE  
RESORT & SPA • SAINT-PALAIS DE VENDE  
\*\*\*\*\*



RELAIS &  
CHATEAUX





# NEW YEAR

**6-course Menu &  
1 glass of Champagne at Midnight**

---

## 3 CANAPES

*Parsnip crème brûlée, candied onions, and truffle scent in an egg “toqué”  
Lime green feta curry  
Gourmet pissaladiere*

## APPETIZERS

*Lentils in 3 textures & Aquitaine Caviar*

## STARTER

*Pearly scallops, green cabbage / turmeric / pistachios vegetable ravioli,  
sparkling herb broth*

## FIRST COURSE

*Mediterranean fishing, celery-pear, hazelnuts & champagne*

## SECOND COURSE

*Venison steak (or alternative Veal Quasi to be confirmed at the time of  
booking), calisson beet, fir tree touch & black fruit coulis*

## CHEESE

*Saint Marcellin & local white beer or selection of cheeses*

## PRE-DESSERT

*Mint compote and lychee sorbet*

## DESSERT

*Coconut, cardamom, hibiscus and honey*

## COFFEE OR INFUSION WITH SWEET TREATS

**€370 per person excluding drinks (Children: 4-12 years old,  
€140 per child with soda or fruit juice)**

*Excessive drinking is dangerous for your health. Please consume responsibly.*

