

MENU DU NOUVEL AN

HIVER 2025-26

NEW YEAR MENUS 2025 / MENÙ DI CAPODANNO 2025

LES ESCONDUS

MENU DU NOUVEL AN

Mises en bouche festives

Petits feuilletés croustillants et bouchées gourmandes

Entrées

Foie gras de canard poêlé au miel de montagne
Pommes caramélisées, croustillant de pain d'épices

Plat de la Mer

Vol au vent de Homard bleu
Nappé d'une sauce délicate au champagne

Plat de la Terre

Grenadin de veau en croûte d'herbes et citron confit
Purée de pommes de terre à la Truffe,
Légumes d'hiver glacés au jus

Assortiment de fromages de Montagne sur chariot

Découpe et service par nos soins

Dessert du Réveillon

Entremet Champagne et Framboises
Biscuit Joconde, craquant amandes,
Ganache framboise, sabayon au champagne

Réservation : 04 92 46 67 00

Restaurant les Escondus - 50 Cours Rohner - Vars Les Claux

MENU DU NOUVEL AN

HIVER 2025-26

NEW YEAR MENUS 2025 / MENÙ DI CAPODANNO 2025

LE 1854

MENU DU NOUVEL AN

130€ / pers.
Hors boissons
(Accompte de
30€/personne)

Un buffet d'abondance préparé
au feu de bois, avec des produits
soigneusement sélectionnés :

Côte de Boeuf affinés grillées à la braise,
Garnitures de saison,
Huitres et foie gras,
Créations sucrées maison et beaucoup
plus encore...

Accès & Réservation :

- Capacité limitée à 80 convives
- Les places sont non remboursables mais peuvent être transférées à un autre invité en cas d'empêchement.

Age minimum :

- L'évènement est réservé aux adultes de plus de 18 ans
- L'esprit de la soirée repose sur une ambiance festive, responsable et élégante

Réservation : par DM ou au 06 86 26 27 82

Restaurant le 1854 - 26 Allée Zendel - Vars Les Claux

MENU DU NOUVEL AN

HIVER 2025-26

NEW YEAR MENUS 2025 / MENÙ DI CAPODANNO 2025

LE 16-150

145€ / pers.
En 7 séquences
(4 séquences pour les
petits - 12 ans 55€)

MENU DU NOUVEL AN

Ouverture

Huitre en gelée de Champagne
Tartare de veau des Hautes Alpes fumé au foin

Le jeu des entrées

Céleri en pressé, praliné de noix,
vinaigrette Granny Smith
&

Saint-Jacques en textures, velouté & cru,
Caviar d'Aquitaine, écume citronnée

La mer

Homard grillé en médaillon nacré
Cannelloni de zita au guacamole, mangue & citron,
émulsion ail noir

La terre

Wagyu snacké & consommé aux parfums asiatiques
Énoki, shizo, cébettes, légumes croquants

Intermède Fromager

Nougat glacé au chèvre de la Font Sancte

Dessert du Nouvel An

La truffe
Mousse légère chocolat noir, ganache truffée,
gelée de mangue

Réservation : 04 92 46 54 72

Hôtel 16 | 150 & Spa NUXE - Restaurant SKITCHEN - Vars Sainte Marie

MENU DU NOUVEL AN

HIVER 2025-26

NEW YEAR MENUS 2025 / MENÙ DI CAPODANNO 2025

VARS COQUILLAGES

HUITRES

La Douzaine

Bouzigues Etang de Thau - N°3	€18	Bulot Cuit - Nature - Unité	€0,5
Fines de Claires Marenne d'Oléron - N°3	€22	Moule Espagne	€0,5
Royale d'Isigny Phillipe Taillepied - N°3	€24	Pince de tourteau 4 - 8 par kg	€69 / kg
Gillardeau Spéciale N°4	€34	Tourteaux cuit entier 450 / 850g	€36 / kg
Ostra regal Famille Boutrais - N°3	€36	Pot Aïoli 135g	€4

CREVETTES

Amérique du Sud Unité - 30-50 par kg	€1
Rose de Malaisie Asie - 20-30 par kg	€2,5
Gambas Nigeria - Unité - U10	€9,5

Langoustine 16-20 par kg	€5	Palourdes	€39/kg
Clams 4-8p par kg	€4		
Oursin Origine suivant arrivage			
Homard Canada - 350-400g	€26		
Demi Langouste Caraïbes - 230g	€23		

SERVICE ECAILLER 3€
Plateau - Citron - Mayonnaise - Vinaigre à l'échalotte

Réservation : 04 92 48 57 62

L'équipe de Vars Coquillage vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année !
144 Cours Yves Brayer - 05560 VARS

MENU DU NOUVEL AN

HIVER 2025-26

NEW YEAR MENUS 2025 / MENÙ DI CAPODANNO 2025

VARS COQUILLAGES

Caviar Sturia 30g : Vintage 78€ - Oscietra 87€

90g : Tarama au Caviar 16€

Autre grammage et variété sur commande

Thon Rouge cuit de Méditerranée €16

«La recette de ma mère» - 160g

Valras Coquillages

Huile d'Olive - Citron

Saumon fumé tranché €17

Ecossais - 100g

Saumon fumé sauvage €23

Mer Baltique - 100g

Saumon Gravlax Maison €16

4 tranches et la sauce spéciale

Noix de Saint Jacques €7

10-20p par kg - 100g

Jambon de Thon Rouge €16

Charcuterie de la Mer - 100g

Romain Vieville

Poissonerie Paro (Puyricard 13)

Réservation : 04 92 48 57 62

L'équipe de Vars Coquillage vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année !

144 Cours Yves Brayer - 05560 VARS