

# Saint Sylvestre

Mise en Bouche.  
Le Panna Cotta de Saumon Fumé à l'Aneth  
\*\*\*\*

Foie Gras de Canard,  
Chutney aux Raisins Secs  
\*\*\*\*

Transparence de Homard,  
Pomme Granny et Avocat  
\*\*\*\*

Pause Givrée  
\*\*\*\*

Le Quasi de Veau  
en Croûte d'Amande et Agrumes,  
Jus Corsé au Balsamique  
\*\*\*\*

Le Coulommiers à la Truffe  
et Mascarpone  
\*\*\*\*

L'Entremet Chocolat,  
Griottine et Praliné  
Accompagné  
d'une Coupe de Champagne

*Soirée dansante  
avec Sky Organisation*

120€

Menu unique pour  
le dîner du mardi 31 décembre 2019

## L'Aréna

Hôtel et Restaurant

★★★★

FRÉJUS

139-145, RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE  
83600 Fréjus

Tel : 04 94 17 09 40

Mail : [hotel.arena@hotels-ocre-azur.com](mailto:hotel.arena@hotels-ocre-azur.com)

PROGRAMME  
DES FÊTES  
DE FIN D'ANNÉE  
2019

## Réveillon de Noël

Mise en Bouche.  
Verrine de Courge Butternut,  
Jambon Cru et Crumble aux Noisettes  
\*\*\*\*\*

Foie Gras de Canard,  
Chutney aux Mendiants  
\*\*\*\*\*

Les Noix de Saint-Jacques et Gambas  
dans l'Esprit d'un Boudin Blanc,  
Sauce Coraline  
\*\*\*\*\*

Pause Givrée  
\*\*\*\*\*

Mitonnée de Veau  
à la Provençale aux Olives,  
Risotto de Petit Épeautre aux Champignons  
et Marron  
\*\*\*\*\*

L'Ossau Iraty et Gelée de Cerises  
\*\*\*\*\*

Le Nougat Glacé  
aux Amandes Caramélisées,  
Coulis aux Fruits de la passion

Soirée en musique avec le  
Chanteur Valentin Lefour

80€

Menu unique pour  
le dîner du mardi 24 décembre 2019

## Déjeuner de Noël

Mise en bouche.  
Verrine de Courge Butternut,  
Jambon Cru et Crumble aux Noisettes  
\*\*\*\*\*

Foie Gras de Canard,  
Chutney aux Mendiants  
\*\*\*\*\*

Les Noix de Saint-Jacques et gambas  
dans l'esprit d'un boudin blanc,  
sauce coraline  
\*\*\*\*\*

Pause givrée  
\*\*\*\*\*

Mitonnée de veau  
à la provençale aux olives,  
risotto de petit épeautre aux champignons et  
marron  
\*\*\*\*\*

L'Ossau Iraty et gelée de cerises  
\*\*\*\*\*

Le nougat glacé  
aux amandes caramélisées,  
coulis aux fruits de la passion

65€

Menu unique pour le déjeuner  
du mercredi 25 décembre 2019

## Déjeuner du Nouvel An

Mise en bouche.  
Le panna cotta de saumon fumé à l'aneth  
\*\*\*\*\*

Foie gras de canard,  
chutney aux raisins secs  
\*\*\*\*\*

Le suprême de pintade fermière  
cuit sur peau,  
jus corsé, une poêlée forestière  
aux petits oignons  
\*\*\*\*\*

L'Ossau Iraty  
et gelée de cerises  
\*\*\*\*\*

Le biscuit glacé au chocolat blanc  
et noix de coco

45€

Menu unique pour  
le déjeuner du mercredi 1er janvier 2020