

Déjeuner de Noël

25 DECEMBRE 2025

MENU - 75 €

Apéritif

Le Cocktail pétillant et ses Amuses Bouches

Entrée

L'Assiette dégustation de Noël

(Foie gras mi-cuit, brioche à tête, Gravlax de saumon aux fines herbes)

Premier plat

La Brochette de Saint Jacques, Risotto Crèmeux, Beurre de Badiane

OU Les Ravioli maison à la daube

Plat principal

Le Chapon Fermier de Noël Farci au Foie gras et Marrons,

Crème de Morilles et ses Légumes du Marché

Dessert

La Palette Gourmande de Noël et sa Bûche du Moment

Mignardises

Clémentines et papillotes

Boissons

Vin maison & café

(Les Boissons non-mentionnées dans le menu sont en supplément)

MENU ENFANT (-10 ANS) - 27 €

Assiette de charcuterie
*

Escalope de volaille pané maison et sa purée de pommes de terre
*

Assiette gourmande de Noël
*

Soda

Chef de cuisine : Ridha Lambet

04.93.08.10.62

restaurant@servella.fr

Restaurant SERVELLA, 06670 CASTAGNIERS

MARDI 31 DÉCEMBRE 2025

Menu de la Saint-Sylvestre

159€ TTC par personne (boissons comprises)

Le Cocktail Velours de Cassis pétillant et
Assortiment d'Amuses Bouches



Le Foie Gras de Canard mi-cuit maison, Confiture de Figue et Brioche à Tête



Le Mille-feuilles de Langouste, Sauce Cardinale



Le Trou Normand Sorbet Citron et Limoncello



Le Filet de Bœuf Rosini, Sauce Périgourdine, Légumes du Marché



L'Assiette Gourmande de la Saint-Sylvestre



Les petits Chocolats et Clémentines

Café L'Expresso Arabo

Vins : rouge, rosé et blanc sélection maison

¼ de Champagne Cuvée Sélection SERVELLA

Ambiance musicale

Chef de cuisine : Ridha Lambet

Restaurant SERVELLA – 06670 CASTAGNIERS

LES RESERVATIONS au 04 93 08 10 62

!Les Arrhes de 100 € par personne sont demandées pour une réservation ferme!

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

Menu de la Saint-Sylvestre

150€ TTC par personne (boissons comprises)
(groupe à partir de 25 personnes)

Le Cocktail Velours de Cassis pétillant et
Assortiment d'Amuses Bouches



Le Foie Gras de Canard mi-cuit maison, Confiture de Figue et Brioche à Tête



Le Mille-feuilles de Langouste, Sauce Cardinale



Le Trou Normand Sorbet Citron et Limoncello



Le Filet de Bœuf Rosini, Sauce Périgourdine, Légumes du Marché



L'Assiette Gourmande de la Saint-Sylvestre



Les petits Chocolats et Clémentines

Café L'Expresso Arabo

Vins : rouge, rosé et blanc sélection maison

¼ de Champagne Cuvée Sélection SERVELLA

Ambiance musicale

Chef de cuisine : Ridha Lambet

LE MENU PEUT VARIER SELON LE MARCHE

Restaurant SERVELLA – 06670 CASTAGNIERS

LES RESERVATIONS au 04 93 08 10 62

M E N U

dejeuner de l'an neuf

2026

75€ TC PAR PERSONNE

Le Cocktail pétillant et ses Amuses Bouches



L'Assiette du Nouvel An,

foie gras de canard, rillette de saumon frais et fumé aux fines herbes



Le Médailon de Lotte, Ravioles de Rascasse, Velouté champagne

OU Les Ravioli maison à la daube



Le Filet de Bœuf Wellington, Crème de Morilles et sa
Bouquetière de Légumes



Les Gourmandises du Nouvel An



Les Clémentines et papillotes



Le Vin maison & Le Café

(Les Boissons non-mentionnées dans le menu sont en supplément)

APRÈS-MIDI DANSANT

Chef de cuisine : Ridha Lambet

04.93.08.10.62

restaurant@servella.fr

Restaurant SERVELLA, 06670 CASTAGNIERS