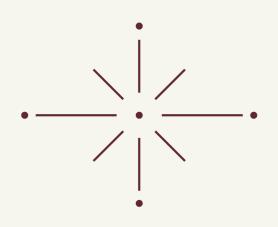
NOUVEL AN

2025 / 2026

Accord mets-vins, cotillon et raisins porte-bonheur



DJ et open bar jusqu'à 2h du matin

AMUSE-BOUCHES

Snack terre et mer Huîtres à l'escabèche marine

ENTRÉE

Dés de tataki de thon, tomate, fenouil et crémeux vert

PREMIER PLAT

Homard en deux textures, tartare et corail

DEUXIÈME PLAT

Wellington de canard confit, légumes rôtis et sauce demi-glace

PRÉ-DESSERT

Coupe de fruits de saison avec sorbet de citron vert

DESSERT

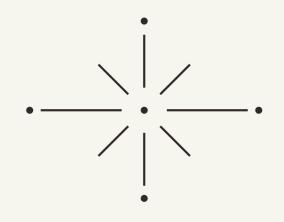
Pavlova aux fruits rouges et diplomate à la vanille

187€ / PP



NOUVEL AN VÉGÉTARIENNE 2025 / 2026

Accord mets-vins, cotillon et raisins porte-bonheur



DJ et open bar jusqu'à 2h du matin

AMUSE-BOUCHES

Légumes de saison marinés, tomate et crémeux vert

ENTRÉE

Chanterelle en marinade d'algues Roulé de racine de céleri et miso

PREMIER PLAT

Tubercules rôtis, crème de chou-fleur, café et fève tonka

DEUXIÈME PLAT

Wellington de champignons, légumes rôtis et sauce demi-glace végétale

PRÉ-DESSERT

Coupe de fruits de saison avec sorbet au citron vert

DESSERT

Pavlova de frutos rojos y diplomata de vainilla

177€ / PP



NOUVEL AN ENFANTS 2025 / 2026

Raisins portebonheur et cotillon



DJ et open bar jusqu'à 2h du matin

AMUSE-BOUCHES

Croquettes de poulet maison Soupe traditionnelle de pâtes "galets" aux boulettes de viande Gyozas de crevettes

PREMIER PLAT

Mini filet de bœuf avec parmentier de pommes de terre

DESSERT

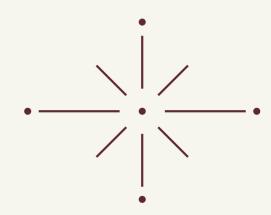
Crêpe au chocolat avec glace à la vanille

BOISSONS

Eau, soda ou jus

55€ / PP





Réservations: guestrelations@hostalempuries.com

Nous vous remercions de bien vouloir nous indiquer les éventuelles **restrictions alimentaires** au moment de la réservation.

L'heure d'arrivée prévue est à 20h30, afin que vous puissiez vous installer tranquillement avant le début du dîner.

