

MENU SAINT-SYLVESTRE - 182€

ACCORD METS & VINS - 45€

GATSBY'S GOLDEN GALA COCKTAIL

MISE EN BOUCHE

Tartelette aux cèpes fermentés, huîtres et fine gelée iodée

Tartelette au bar et andouille, vierge crémée aux œufs de poissons

ENTRÉE

Saint-Jacques bretonnes marinées et légèrement fumées

Topinambours de nos maraîchers en différentes textures, truffe noire, dashi maison aromatisé à l'oursin

POISSON

Lotte nacrée et ris de veau laqué au beurre d'algues, perles de sarrasin, jus corsé à l'oignon caramélisé et tagetes

VIANDE

Bœuf "Aubrac" et médaillon de homard breton au Binchotan

Différentes courges, jus de bœuf au miso et bisque de homard à la clémentine

FROMAGE

Comtesse de Vichy truffée maison

PRÉ-DESSERT

Sorbet carotte-orange, gelée au Grand Marnier

DESSERT

Crèmeux au chocolat noir à 76%, gavotte au cacao, biscuit Streusel au carvi et gelée d'agrumes

Prolongez le fil conducteur du menu en associant la poutargue au chocolat

VOTRE DÎNER SERA ACCOMPAGNÉ
D'UNE ANIMATION MUSICALE



111 Boulevard des États Unis, 03200 Vichy



04 70 30 82 28



restaurants.lescelestins@vy-resort.com

19h

Tenue de soirée

Prix TTC - Service compris

Pour vos
réservations



NEW YEAR'S EVE MENU 182€

WINE & FOOD PAIRING - 45€

GATSBY'S GOLDEN GALA COCKTAIL

APPETIZER

Tartelet with fermented ceps, oysters and fine yoded jelly
Tartelet sea bass-andouille, creamed sauce vierge with fish eggs

STARTER

Bretons scallops marinated and slightly smoked, topinambours, black truffle, homemade sea urchin dashi

FISH

Monkfish and sweetbreads roast in seaweed butter, buckwheat pearls, caramelized onion juice, tagetes

MEAT

Roasted in Binchotan charcoal, "Aubrac beef" and Breton lobster medaillon, various squash, miso beef juice and clementine lobster bisque

CHEESE

Homemade truffled Vichy Countess

PRE-DESSERT

Orange carrot sorbet, grand marnier jelly

DESSERT

Creamy chocolate 76%, cocoa gavotte,
Streusel caraway seed, citrus jelly
Extend the menu's spirit by pairing poutargue with chocolate

THE DINNER WILL BE ACCOMPANIED BY
A MUSICAL ANIMATION



111 Boulevard des États Unis, 03200 Vichy



04 70 30 82 28



restaurants.lescelestins@vy-resort.com

7pm

EVENING attire

Price including all taxes -

Service included

For your
bookings



MENU SAINT SYLVESTRE 182€

ACCORD METS & VINS 45€

GATSBY'S GOLDEN GALA COCKTAIL

MISE EN BOUCHE

Tartelette aux cèpes fermentés, huîtres et fine gelée iodée.
Tartelette au bar et andouille, vierge crémée aux œufs de poissons.

ENTRÉE

Saint-Jacques Bretonnes marinées et légèrement fumées.
Topinambours de nos maraîchers en différentes textures, truffe noire,
dashi maison aromatisé à l'oursin.

POISSON

Lotte nacrée et ris de veau laqué au beurre d'algues, perles de sarrasin,
jus corsé à l'oignon caramélisé et tagetes.

VIANDE

Bœuf "Aubrac" et médaillon de homard Breton au Binchotan.
Différentes courges, jus de bœuf au miso et bisque de homard à la
clémentine.

FROMAGE

Comtesse de Vichy truffée maison.

PRÉ-DESSERT

Sorbet Carottes-orange, gelée au grand Marnier.

DESSERT

Crèmeux au chocolat noir à 76%, gavotte au cacao,
biscuit Streusel au carvi et gelée d'agrumes.

*Prolongez le fil conducteur du menu en associant
la poutargue au chocolat.*

Célestins Spa Thermal & Hôtel*****
111 BD des Etats-Unis
03200 Vichy