



52€
Prix TTC - Service Compris
Boissons Non Incluses

Réveillon de Noël

MENU

Dîner du 24 décembre

ENTRÉES

Royale de châtaignes, saumon fumé,
praliné aux noisettes et son émulsion, gel de yuzu.

OU

Ceuf parfait aux champignons de la Ferme Kinoko et crémeux,
sabayon des sous-bois.

PLATS

Magret de canard du Domaine de Limagne à l'orange,
texture de butternut à la sauge, oxalis.

OU

Truite du Moulin Piat, duxelles d'escargots, sucrine panée et condiments,
sauce hollandaise à la capucine.

FROMAGES

Chariot de fromages (+15€)

DESSERTS

Bûche de Noël, praliné à la noix de pécan et chocolat

OU

Bûche exotique, mangue passion, piment d'Espelette, crémeux exotique



111 Boulevard des États Unis, 03200 Vichy



04 70 30 82 28



restaurants.lescelestins@vy-resort.com



52€
Price Including All Taxes -
Service Included
Beverage Excluded

Christmas Eve Dinner

MENU

December 24th Dinner

STARTER

Chestnut royale, smoked salmon,
hazelnut praline and emulsion, yuzu gel.

OR

Kinoko's mushrooms perfect egg and its cream,
sabayon of the undergrowth.

MAIN COURSE

Domaine de Limagne's duck breast fillet à l'orange,
butternut squash textured with sage, wood sorrel.

OR

Moulin de Piat trout, snails duxelle, breaded sucrine lettuce and condiments, nasturtium
hollandaise sauce.

CHEESE

Cheese Trolley (+15€)

DESSERT

Christmas Yule log, praline pecan and chocolate.

OR

Exotic Yule log, passion fruit mango, Espelette pepper, exotic creamy.



111 Boulevard des États Unis, 03200 Vichy



04 70 30 82 28



restaurants.lescelestins@vy-resort.com