

# LES FOUS DE L'ÎLE

## NOËL

DÎNER DU DIMANCHE 24 DÉCEMBRE 2023

-  
**MENU UNIQUE**  
**79€ / PERSONNE**

---

### FOIE GRAS

*au porto*

-

### ŒUF COCOTTE

*aux châtaignes et mouillettes au beurre de foin*

-

### SAUMON GRAVLAX

*crème aigrelette et aneth*

-

### BALLOTINE DE VOLAILLE

*croustillante, sauce poulette, légumes anciens au beurre truffé*

-

### BOULE DE NOËL

*praliné noisette et caramel beurre salé*

# LES FOUS DE L'ÎLE

## CHRISTMAS

DINNER ON SUNDAY DECEMBER 24

-  
**SINGLE MENU**  
**79€ / PERSON**

---

### FOIE GRAS

*with Port wine*

-

### EGG 'COCOTTE'

*With chestnut and bread with hay's butter*

-

### GRAVLAX

*Sour cream and dill*

-

### POULTRY BALLOTINE

*crispy, poultry sauce, old vegetable with truffle butter*

-

### CHRISTMAS BALL

*Hazelnut praline and salted butter caramel*

# LES FOUS DE L'ÎLE

**NOUVEL AN**  
DINER DU DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2023

-  
**MENU UNIQUE**  
89€ / PERSONNE

---

**HUITRE**  
*de l'étang de Thau au beurre de persil*

-  
**VELOUTÉ D'ARTICHAUT TRUFFÉ**

-  
**LIEU JAUNE**  
*confit, pomme grenaille et salicorne*

-  
**PITHIVIER**  
*de veau à la poire et au chou*

-  
**SOUFFLÉ**  
*au chocolat de Nicolas Bergé, cerise griotte maison*

# LES FOUS DE L'ÎLE

**NEW YEAR'S EVE**  
DINNER ON SUNDAY DECEMBER 31

-  
**SINGLE MENU**  
89€ / PERSON

---

**OYSTER**  
*Of Lake Thau with parsley butter*

-  
**TRUFFLE ARTICHOKE VELOUTÉ**

-  
**POLLACK**  
*candied, Genailles potatoes and glasswort*

-  
**PITHIVIER**  
*Veal with pear and cabbage*

-  
**SOUFFLÉ**  
*Nicolas Bergé's chocolate and cherries*