



CHÂTEAU DE
FONSCOLOMBE
PROVENCE

NOËL

au Château de Fonscolombe

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE 2025

la Table

de l'Orangerie

AMUSE-BOUCHE

Consommé de bœuf & mousse de foie
de lotte, pousse de radis & raifort

ENTRÉE

Farce fine de volaille de Bresse iodée,
langues de coques & crème de truffe

POISSON

Turbot nacré, jus réduits végétal,
chips de cèleri au Caviar Oscietre

VIANDE

Chevreuil en chou farci truffé, parfumé au kumquat

PRÉ-DESSERT

Pamplemousse glacé meringue
croquante, Champagne Rosé

DESSERT

Douceur lactée au chocolat truffé en texture

Menu unique à 215€, eau comprise
Accord mets & vins 85€



UNE MAISON 21 COLLECTION



RELAIS &
CHATEAUX



SAINT-SYLVESTRE

au Château de Fonscolombe

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2025

la Table

de l'Orangerie

AMUSE-BOUCHE

Semoule de butternut au citron vert,
réduction corsée acidulée

ENTRÉE

Carpaccio de Gambero Rosso & graines de sésame,
yuzu glacé aux algues Nori & Caviar Oscière

POISSON

Saint-Jacques rôties sur un risotto
de céleri rave truffé, émulsion parmesan

VIANDE

Ravioles de bœuf truffées,
liées au foie gras, sauce Albufera

PRÉ-DESSERT

Gelée de thé aux fruits rouges, nuage de riz & hibiscus

DESSERT

Le Mont Blanc à la châtaigne

Menu unique à 280€, eau comprise
Accord mets & champagnes 120€

