

2025



2026

LES RENDEZ- VOUS *de Fonscolombe*

Du 11 Décembre au 4 Janvier



MENU DES SENS

LE 11 DÉCEMBRE 2025

Intervention exceptionnelle de nos trufficulteurs locaux du Luberon présentant leur passion en hommage au monde de la Truffe.

Menu en 5 temps 100% truffés à la Table étoilée de l'Orangerie.

Menu à 220 € hors boissons
Accord mets et vins 80 €, coupe
de Champagne Millésimé incluse



WEEK-END FÉÉRIQUE

DU 12 AU 14
DÉCEMBRE 2025

Plongez dans la magie de Noël au cœur du somptueux Château de Fonscolombe, transformé en un véritable parenthèse hivernale pour un week-end inoubliable. Au programme : marché local dans les salons du Château, balade équestre pour les enfants dans le parc, animations avec chalets gourmands, goûter de Noël...



NOËL AU CHÂTEAU

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE 2025
À LA TABLE ÉTOILÉE 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 €



LE BRUNCH DE NOËL

LE 25 & LE 28 DÉCEMBRE 2025

Un repas de fête où la convivialité et les saveurs sont à l'honneur.

Buffet froid

Buffet du boulanger
Viennoiseries

Blinis chair de tourteaux et agrumes
Huîtres N3 et pain de seigle
Crevettes & mayonnaise
Carpaccio de bœuf à l'italienne
Foie gras en terrine maison
Pissaladière provençale
Poireaux vinaigrette
Tapenade noire et verte
Velouté de topinambour & noisettes
Ballotines de saint-jacques aux herbes
Plateau de saumon fumé
Plateau de fromages
Houmous de betterave & sésame
Crème d'œuf truffée

Buffet chaud

Suprême de chapon, sauce truffée au foie gras
Mousseline de celeri rave
Lotte nacrée, beurre blanc au citron
Risotto de petit épeautre, butternut & châtaigne

Desserts

Buches forêt noire et vanille
Sélection de 13 desserts provençaux

Menu à 95 €, boisson chaude incluse
Susceptible de varier selon arrivage



LA SAINT-SYLVESTRE AU CHÂTEAU

Célébrez la fin d'année 2025 au Château de Fonscolombe ! Offrez-vous une soirée d'exception dans un cadre enchanteur : dîners gastronomiques imaginés par notre chef, suivis d'une soirée dansante jusqu'à 1h du matin. Un moment unique pour clôturer l'année en beauté dans les deux restaurants qui vibreront au rythme du groupe Frenzy pendant toute la soirée.

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2025 À LA TABLE ÉTOILÉE 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 €

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2025 AU TEMPS SUSPENDU

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

Dessert

Le Mont Blanc à la châtaigne

Menu unique à 220 €



LE NOUVEL AN AU CHÂTEAU

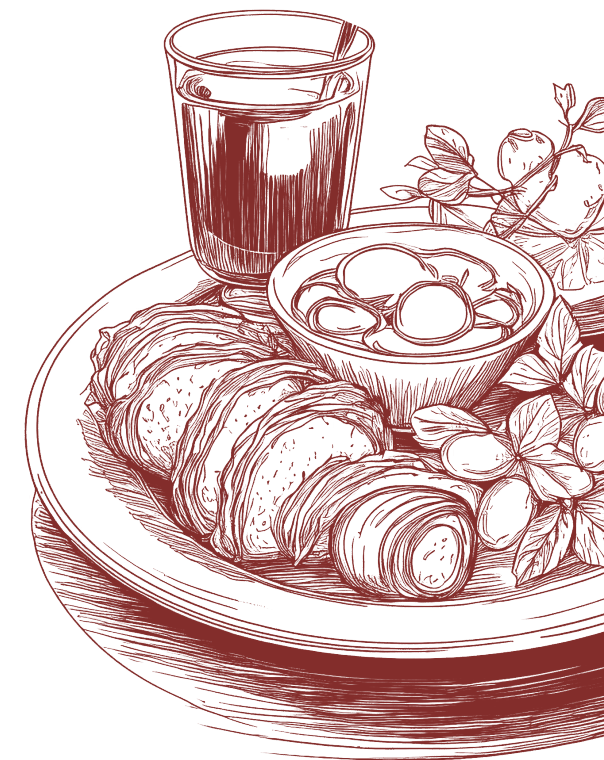
BRUNCH DU 1^{ER} JANVIER 2026

Un menu réconfortant pour bien débuter l'année.

Les détails des menus et les prix arriveront très prochainement. Attendez-vous à des créations uniques pour célébrer les fêtes de fin d'année dans un cadre enchanteur.

Réservez dès maintenant et offrez-vous un moment exceptionnel autour des tables prestigieuses du Château de Fonscolombe pour ces fêtes de fin d'année !

Menu à 95 €, boisson chaude incluse
Susceptible de varier selon arrivage
Animation musicale par la chanteuse Lara Soler



Jan



BRUNCH DE CLÔTURE DES FÊTES AU CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE

BRUNCH DU 4 JANVIER 2026

Restaurant Bistronomique Le Temps Suspendu

Pour ouvrir l'année en beauté et clôturer les festivités, le Château de Fonscolombe vous invite à un brunch exceptionnel au restaurant Le Temps Suspendu. Ce dernier rendez-vous gastronomique de la saison est une occasion parfaite pour prolonger la magie des fêtes dans un cadre raffiné et convivial.

Un Brunch Festif et Gourmand

Notre chef vous proposera un assortiment de mets généreux et créatifs, préparés avec des produits de qualité, inspirés des saveurs de la Provence. Que vous soyez amateur de sucré, de salé, ou des deux, ce brunch bistronomique promet de régaler tous les palais ! Les détails du menu seront dévoilés très prochainement, avec des surprises culinaires qui feront de ce brunch un moment unique.

Menu à 75 €, boisson chaude incluse
Susceptible de varier selon arrivage

Tél : 04 42 21 13 13
Réservation sur [Thefork](https://www.thefork.com)
ou restaurant@fonscolombe.com
Site web : www.chateaufonscolombe.com



UNE MAISON 2L COLLECTION

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE

Route de Saint-Canadet, 13610, Le Puy-Sainte-Réparate · +33 (0)4 42 21 13 13
service-commercial@fonscolombe.com · www.fonscolombe.fr

