



CHÂTEAU DE
MONSCOLOMBE
PROVENCE

NOËL

au Château de Monscolombe

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

Chevreuril 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 2L COLLECTION



RELAIS &
CHATEAUX



CHÂTEAU DE
FONSCOLOMBE
PROVENCE

CHRISTMAS

at Château de Fonscolombe

DINNER ON DECEMBER 24, 2025

la Table *de l'Orangerie*

AMUSE BOUCHE

Beef consommé & monkfish liver
mousse with horseradish

STARTER

Stuffed Bresse Poultry, clams and truffe cream

FISH

Nacred turbot, vegetal juice,
celery chips with Oscietra Caviar

MEAT

Venison cooked in cabbage with truffle,
perfumed with kumquat

PRE DESSERT

Grapefruit ice cream,
crunchy meringue, Rosé Champagne

DESSERT

Truffle chocolate sweetness

Unique menu at €215, water included
Food & wine paring €85



A 2L COLLECTION HOUSE



RELAIS &
CHATEAUX



SAINT-SYLVESTRE

au Château de Monscolombe

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 Oscietre

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€





NEW YEAR'S EVE

at Château de Fonscolombe

DINNER ON DECEMBER 31, 2025

la Table

de l'Orangerie

AMUSE BOUCHE

Pumpkin semolina with lime, strong juice

STARTER

Gambero Rosso carpaccio & sesame seeds,
iced yuzu with nori seaweed & Oscietra Caviar

FISH

Roasted scallops in risotto with celery & truffle,
Parmesan cheese emulsion

MEAT

Beef ravioli with truffle
& foie gras, Albufera sauce

PRE DESSERT

Red berries infusion in jelly, rice foam & hibiscus

DESSERT

Chestnut original Mont Blanc

Unique menu at €280, water included
Food & wine paring €120



A 2L COLLECTION HOUSE



RELAIS &
CHATEAUX



SAINT-SYLVESTRE

au Château de Fonscolombe

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2025



ENTRÉE

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

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€





NEW YEAR'S EVE

at Château de Fonscolombe

DINNER ON DECEMBER 31, 2025



STARTER

Gambero Rosso carpaccio & sesame seeds,
iced yuzu with nori seaweed & Oscietra Caviar

FISH

Roasted scallops in risotto with celery & truffle,
Parmesan cheese emulsion

MEAT

Beef ravioli with truffle
& foie gras, Albufera sauce

DESSERT

Chestnut original Mont Blanc

Unique menu at 220€



A 2L COLLECTION HOUSE



RELAIS &
CHATEAUX