**Restaurant Blue Lemon** 

# RÉVEILLOII

Mercredi 24 décembre 2025, 20h30

# AMUSE-BOUCHE

Foie gras de canard confit

Carpaccio de noix de coquille Saint-Jacques aux éclats de truffe noire

Grenadin de veau rôti, sauce aux morilles, pommes de terre confites

# **FROMflat**

Brie de Meaux Truffé

# DESSERT

Bûche de Noël au chocolat de nos pâtissiers

99€/pers.

avec eaux minérales et café

130€/pers.

avec une ½ bouteille de Champagne Taittinger, eaux minérales et café

Du 16 décembre 2025 au 2 janvier 2026

Venez partager nos

PLANCHES FESTIVES

au bar de l'hôtel

Mercredi 31 décembre 2025, 20h30

Ambiance musicale live

# AMUSE-BOUCHE

Grissini et jambon de bœuf

# ENTRÉE

Bisque de homard aux parfums de gingembre et d'agrumes

Filet de Saint-Pierre snacké, risotto safrané au bouillon de roche

Quasi de veau rôti, tranche de foie gras snackée, jus court à la sauge, mousseline de pommes de terre aux éclats de truffe noire

## DESSERT

Vacherin noix de coco et fruits exotiques Mignardises de notre Chef Pâtissier

119€/pers.

avec eaux minérales et café

159€ /pers.

avec une ½ bouteille de Champagne Taittinger, eaux minérales et café

Réservations 04 92 97 70 21 h1168-fb2@accor.com

# BRUNCH DE NOEL ET DU JOUR DE L'AN

Jeudi 25 décembre 2025 de 12h30 à 15h00

Jeudi 1er janvier 2026 de 12h30 à 15h00 avec ambiance musicale live

Entrées festives Banc d'huîtres Terrine de foie gras Magret de canard rôti au miel et aux épices Bœuf Wellington Gambas flambées à l'Armagnac Poêlée d'antan Plateau de fromages Sélection de desserts gourmands

**GRATUIT** 

pour les enfants

de moins de 6 ans

avec eaux minérales

et café

49€/enfant

de 6 ans à 11 ans révolus, boissons comprises

**|**4**|**0€ /pers.

avec une ½ bouteille de Champagne Taittinger, eaux minérales et café

Prix nets en euros service compris. Réservation confirmée à réception du règlement (arrhes du total de la prestation)

HOTELS AND RESORTS

CANNES MANDELIEU