



MENU

de la Saint Sylvestre

Mercredi

31

Décembre
2025

198€* par adulte De 9 à 14 ans : 99€* De 3 à 8 ans : 69€*

Informations et réservations

Par téléphone : 0262 94 26 27

Par mail : seminaire.creolia@exsel.re

**Hors boissons*



EXSEL
CREOLIA

 SEAVIEW HOTEL *****



Une demi-bouteille
de Champagne Jacquart
offerte à l'arrivée

Entrées

Petite brioche maison au Foie-gras parfumé à la truffe,
réalisés par le Chef
Tartelette à la ganache de Foie-gras
Saumon en Bellevue
Huîtres
Plateau de charcuteries
(assortiment de cochonnaille et volaille)
Assortiment de terrine de Foie-gras, 2 saveurs
Ceviche de dorade à la pomme granny Smith
Assortiment de créolités
Verrine mangue-litchi marinée au citron vert
et son gravelax de saumon
Crème brûlée au Foie-gras
Salade exotique au saumon fumé
Salade façon périgourdine et Foie-gras
Traditionnels sarcives au poulet
Boudin blanc rôti
Crevette vapeur
Duo de tataki de saumon et thon
Verrine de compoté mangue-basilic et coriandre, crevette poêlée
Verrine de guacamole et chantilly à l'aneth, saumon fumé
Œuf mimosa aux œufs de saumon
Gnocchis aux champignons
Raviole ricotta épinard et sa crème de saumon fumé



EXSEL
CREOLIA

SEAVIEW HOTEL ****





Buffet chaud

Légine au citron confit
Pavé de saumon rôti et sa fondue de poireaux
Carry camaron combava
Noix d'entrecôte
Pintade farcie, morille Armagnac et sauce au foie gras
Purée de pommes de terre à la truffe
Riz à la créole
Agneau confit à la crème d'ail
Gratin de chou chou et palmiste

Fromages

Assortiment de fromages

Brie à la truffe d'été, crémeux de Bourgogne à la truffe,
Saint-Marcellin, Saint-Nectaire, fromage de chèvre, Comté affiné
18 mois, Ossau-Iraty, Bleu de Bresse

Desserts

Royal au chocolat
Pâté créole
Salade de fruits frais
Cascade de fruits de saison
Macarons
Entremets mangue et litchi
Pie-Neuf
Cannelés
Tartelette citron meringuée
Entremets 3 chocolats
Panna cotta aux fruits rouges



EXSEL
CREOLIA

SEAVIEW HOTEL ****

