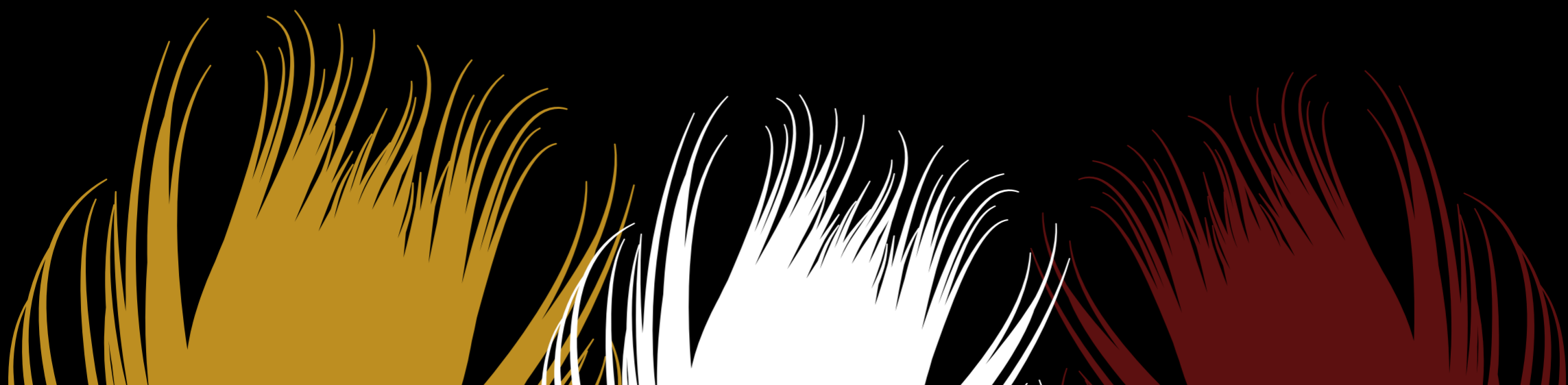




LE REGINA

EN FÊTES





24 DÉCEMBRE 2017
DINER DE NOËL

Amuse bouche

Foie gras des Landes poêlé
compotée de mandarine et échalotes confites

Glace au Patxaran

Saint Pierre rôti, crème de poires et céleri, homard bleu,
jus corsé au citron confit

Poularde farcie de Mr Duplantier, cuisses confites
raisins et marrons étuvés
sucs de Chasselas

Millefeuille de Comté affiné 18 mois
pain du mendiant

Boule de Noël, mousse Opalys à l'essence de pin et mangue

80€ hors boissons
Animation musicale Mario Vilas





MENU DU DÉJEUNER
25 DÉCEMBRE 2017

Amuse bouche

Noix de St Jacques rôties, crème de cresson,
Coulis et sauce truffe noire de la Maison Gaillard

Sole façon meunière, sabayon yuzu et persil tubéreux

Ou

Filet de veau Wellington, légumes d'hiver confits

Assiette de fromages affinés

Buche de Noël au chocolat Jivara

55€ hors boissons

Animation musicale All Jazz Live



31 DÉCEMBRE 2017
SOIRÉE RÉVEILLON CABARET

LES 110 ANS DU REGINA
Diner spectacle cabaret, arrivée à 20h00

Amuse bouche

Carpaccio de coquilles St Jacques et Caviar Perlita
condimenté au vinaigre de framboises

Blanc de bar de ligne cuit vapeur
panais « tartufo » noix et noisettes
jus d'arêtes infusé à la truffe noire

Granité champagne

Faisan cuit à la graisse de foie gras
choux farci et salsifis braisés, jus tranché au cidre Kupela

Mousse de brebis truffée, croquant olive noire

Dôme aux chocolats « black & white »

235€ incluant une coupe de champagne
boissons en supplément
Cabaret Anna Smile

Forfait nouvel an pour 2 personnes :
Hébergement en chambre classique et Diner du réveillon
à partir de 849€ une bouteille de champagne
offerte en chambre



1^{ER} JANVIER 2018

BRUNCH DU NOUVEL AN
À partir de 11h30

Assortiment de viennoiseries, brioches et pain spéciaux
Fruits frais de saison, pamplemousse et orange en salade
Assortiment de jus de fruits pressés et smoothies
Confitures, compotes et miel
Variétés de céréales, fromages frais et yaourts du pays

CÔTÉ SALÉ

ENTRÉES

Saumon fumé à la ficelle au bois de hêtre
Foie gras des Landes chutney de pommes
Pain mendiant brioché
Langoustines pochés dans une nage de légumes
Bulots, crevettes roses, saumon cuit entier en Bellevue
Ceviche de maigre de ligne coco pomme granny citron vert
Légumes frais vapeurs
Jambon à l'os rôti
Club sandwich crabe avocats
Truite de Banka marinée crème ciboulette
Pâté en croute fait par nos soins cochon, truffe et foie gras

Pain Surprise du Nouvel An
Pain de légumes d'hiver
Consommé Borsh
Buffets de salades de saison
Assortiments de verrines gourmandes

PLATS CHAUDS

Barbu rôti au four risotto à la truffe et sauce Noilly Prat
Découpe de la Poularde légumes d'hiver confits sauce Albufera

Plateau de Brillât Savarin Truffés

DOUCEURS MAISON

Entremets « Buche »,
Fontaine de chocolat et fruits coupés

85€ incluant une coupe de champagne
Animation musicale Swing 64



LE REGINA BIARRITZ Hotel & Spa Mgallery By Sofitel
52, Avenue de l'Impératrice
64200 BIARRITZ France

T / +33 (0)5 59 41 33 00
M / H2050@accor.com
W / www.hotelregina-biarritz.com

