

# Silvestermenü

Abendessen am 31. Dezember

Als Vorspeise

Frischer Hummer mit Zitrusfrüchten



Goldbarren aus Entenstopfleber

Chutney aus grüner Mango und Passionsfrucht

Brioche mit schwarzem Sesam



Pochiertes Ei

Kartoffelpüree „Mona Lisa“ nach Art des Périgord

Geriebener Melanosporum



Lammkarree ohne Knochen in Kräuterkruste

Canneronis mit Pilzen und Zucchini

Mit Rosmarin aromatisierter Fleischsaft



Teller raus uns geräuchertem Käse

Feiner Mesclun-Salat



Das letzte Dessert des Jahres

Rund um Apfel und Quitte

**299 € pro Person (Getränke inbegriffen)**

Das Hotel und Spa Les Violettes \*\*\*\*  
wünscht Ihnen

*Schöne Freiertage und  
ein hervorragender Start  
ins Jahr 2026 !*