



GRAND HOTEL  
LES LECQUES\*\*\*

Votre Repas  
de Fin  
d'Année !

## *Menu Découverte 39 €/pers*

### ☞ Apéritif ☞

Kir et agréments salés

### ☞ Entrée ☞

Velouté de Potiron aux Pépites de Foie Gras et Châtaignes,  
Crouton de Pain d'Epices.

*Ou*

Ravioles de Royan Gratinés au Vieux Parmesan  
Et Champignons des Bois

### ☞ Plat ☞

Suprême de Volaille jaune rôti sur la peau  
Ecrasé de Pommes de Terre aux Senteurs de Truffe.  
Légumes du Moment et Pleurotes Fraîches

*Ou*

Filet de Daurade de Méditerranée cuite au Four  
à l'huile d'Olive et Sauce Vierge,  
Moelleux de Pommes de Terre au Mascarpone, Potiron Grillé

### ☞ Dessert ☞

La Traditionnelle Tarte Tropézienne

*Ou*

Entremet Croustillant au Chocolat, Mousse à la Fève de Tonka

### ☞ Boissons ☞

1/3 Vin A.O.C, Eaux, Café



L'équipe du Grand Hôtel Les Lecques\*\*\*  
a le plaisir d'accueillir votre entreprise,  
pour vous faire vivre un moment d'exception en cette fin d'année



GRAND HOTEL  
LES LECQUES\*\*\*

## Menu Prestige 59 €/pers

### ☞ Apéritif ☞

Quelques Bulles !  
Accompagnées de Tapenade Maison d'Olives et Tomates Sèches

### ☞ Entrée ☞

Foie Gras de Canard en Cuisson Lente,  
Comptée d'Oignons au Vieux Balsamique et Brioche Toastée

*Ou*

Œufs Brouillés à la Truffe, Chips de Jambon Sec de Pays,  
Mouillettes de Tradition

### ☞ Plat ☞

Pavé de Cerf juste cuit, Pomme Anna et Légumes d'Antan,  
Jus aux Airelles et Quelques Châtaignes

*Ou*

Filet de St Pierre au Beurre de Citron,  
Gratin de Pommes de Terre aux Cèpes et Noix, Légumes Oubliés

### ☞ Duo de Fromage ☞

### ☞ Dessert ☞

Finger Poire,  
Mousse Chocolat au Lait et Caramel

*Ou*

Dôme Impérial  
Aux Fruits de la Passion et Noix de Coco

### ☞ Boissons ☞

1/3 Vin A.O.C, Eaux, Café



## Information & Réservation

04 94 26 73 64 - [commercial@grandhotel-leslecques.com](mailto:commercial@grandhotel-leslecques.com)

24 avenue du Port, 83 270 Saint Cyr sur Mer

[www.grand-hotel-les-lecques.com](http://www.grand-hotel-les-lecques.com)