Novembre → *Décembre 2026*

FÊTES DE FIN D'ANNÉE



AU MANOIR LE ROURE

Nos formules repas pour célébrer ensemble

HOTEL MANOIR LE ROURE SPA RESTAURANT

26/11 au 23/12

MENU INSTANT

35 €
/ personne

ENTRÉES
Cappuccino de carottes, chantilly curry & croustillant de carottes

Pâté en croûte cochon & orange

PLATS
Onglet de veau, sauce aux morilles, siphon de pomme de terre fumée & carottes glacées à l'orange

Retour de pêche, purée de chou-fleur à la vanille, pomme verte, noisette & beurre mandarine

DESSERTS
Bûche chocolat, poire & caramel

Le « Coing » du Roure & sa brioche perdue

19/11 au 23/12

MENU DÉCOUVERTE

49,90 €
/ personne



ENTRÉES
Terrine de foie gras au kaki & son pain d'épices

Œuf parfait, crème de panais à la truffe, champignons, noisette & mandarine

PLATS
Filet de bœuf & son jus, crumble de pain d'épices, poêlée de champignons & châtaignes, douceur de pommes de terre

Dos de cabillaud rôti, beurre blanc à la Clairette de Die, butternut & noisette

DESSERTS
Cube de pomme croustillant, cœur caramel & sa glace nougat chèvre

Entremets marron, clémentine & yuzu

À partir de
20 personnes

Au déjeuner
ou au dîner

LE COCKTAIL

39 € / personne

PIÈCES SALÉES

Toast de foie gras & confit de figues

Focaccia

Tapenade noire
& toasts aux herbes de Provence

Saint-Jacques snackées, fondue
de poireaux & pomme Granny Smith

Velouté de courge & châtaignes

Brochette de crevettes & ananas

Feuilleté aux tomates confites

Gravlax de saumon sur blinis

Bruschetta chèvre & miel

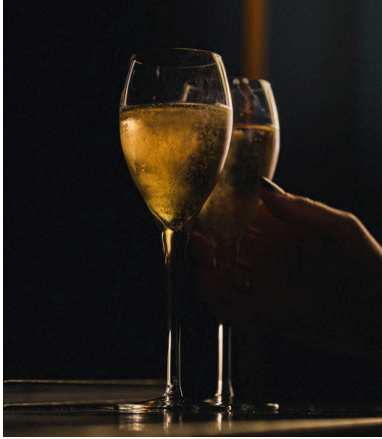
Brochette de poulet saté (*sauce à base de cacahuètes, piment doux & sésame*)

FROMAGES & DOUCEURS

Trio de fromages

Mini-bûche de Noël au chocolat

Verrine panna cotta vanille
& crème de marrons



BOISSONS SOFT

Jus de fruits, sodas, Perrier

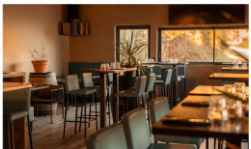
Forfait ***4 €*** / personne

VINS

	Verre	Bouteille
Chardonnay 2024 – Grézan Blanc	*7 €*	*33 €*
By OTT Rosé	*7 €*	*32 €*
IGP Ardèche « S » – Domaine Courbis 2024	*8 €*	*37 €*

Célébrez la fin d'année à La Garçonnière autour d'un cocktail convivial.

Privatisation possible à partir
de 20 personnes, sur devis.



RÉSERVEZ VOTRE TABLE

Repas d'entreprise, soirée clients, séminaire ou dîner en famille : nos équipes vous accompagnent de A à Z, du petit groupe à l'événement privatisé.

PROFESSIONNELS

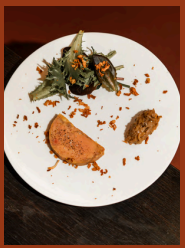
Devis sur demande à :

commercial@manoirleroure.com

+33 4 75 90 93 64

PARTICULIERS







+33 4 75 90 93 64

4312 route de St-Paul,
26780 Châteauneuf-du-Rhône

Proche de l'A7, sortie 18