

DÉCOUVREZ  
LES MENUS  
DES FÊTES



AKOYA  
HOTEL & SPA



MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025

# RÉVEILLON DE *Noël*

## MENU CANAPÉS

Chips de songe, espuma dakatine,  
accras de morue, rillettes de crabe au satay

## AMUSES - BOUCHES

Huitre n°3, condiment acidulé aux algues

## ENTRÉE

Foie gras poêlé, condiment mangue et piment

## VIANDE

Magret de canard Rossini, pommes de terre, truffe fraîche, pétale d'oignon confit

## POISSON

Queue de langouste confite, daube chouchou croquante, émulsion d'un carry

## DESSERT

Le letchi et la vanille relevés à la passion

## MIGNARDISES

Truffe en chocolat, pâte de fruits au letchi, cookie chocolat truffé

**SHOWCASE : LAYNON (THE VOICE)**

INFO & RÉSERVATION : 02 62 61 61 62



MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025

# RÉVEILLON DE *Noël*



## SHOWCASE



*Layphon*  
**the  
voice**



INFO & RÉSERVATION : 02 62 61 61 62

MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025

À partir de 19h

# RÉVEILLON DE *Noël*

**SHOWCASE :**  
**LAYNON (THE VOICE)**

Adulte: 199€\*

Menu spécial enfants (5 à 11 ans) : 80€

*Menu unique servi sur l'ensemble du restaurant*

*\*Prix net TTC par personne, hors boissons*

*Uniquement sur réservation  
et sous réserve de disponibilité*

**INFO & RÉSERVATION :**  
02 62 61 61 62



**AKOYA**  
HOTEL & SPA  
★★★★★

JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025 - À partir de 11h

# BRUNCH DE *Noël*

## BUFFET

### CÔTÉ PAINS ET VIENNOISERIES

Pains d'exception, viennoiseries pur beurre,  
miel de prestige et confitures artisanales

### CÔTÉ PETIT DÉJEUNER

Œufs brouillés, bacon croustillant, saucisses grillées, saumon fumé et blinis crème battue  
Foie gras au vieux rhum, Assortiment de charcuteries & fromages affinés,  
Bar à salades

### CÔTÉ CHAUD

Grillades: pièce du boucher, poulet fermier, magret de canard, jus réduit maison.  
Poissons: filet de thon, légine confite, crevettes à la plancha, sauce signature.

### GARNITURES

Pommes sautées, riz blanc parfumé aux épices douces,  
Riz sauté « Akoya », grains, gratin de christophines aux herbes, légumes glacés

### CÔTÉ GOURMANDISE

Fromage blanc, cakes gourmands, cookies fondants.  
Mini tartelette au citron, mousse vanille bourbon et son insert passion  
Mousse au chocolat, infusion de cardamome et éclat croquant



**INFO & RÉSERVATION : 02 62 61 61 62**

JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025  
À partir de 11h

# BRUNCH DE *Noël*

Adulte: 99€\*  
Enfants ( 5 à 11 ans) : 49€

\*Prix net TTC par personne, hors boissons,  
Uniquement sur réservation  
et sous réserve de disponibilité.

INFO & RÉSERVATION :  
02 62 61 61 62



MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

# Saint Sylvestre

---

## MENU

### AMUSES - BOUCHE

Mini gougère à la truffe, tartare de thon gingembre, crevettes mayonnaise au massalé, velouté froid de courges, crème aigrelette, bouchées végétariennes indiennes

### ENTRÉE

Carpaccio de Saint Jacques, saumon fumé, blinis, crème battue, langoustes mayonnaise passion, terrine de foie gras au vieux rhum, charcuteries fines, salades

### PLATS

Coin grill viande (boeuf, agneau, poulet, magret), jus de viande truffé, Coin grill poisson (filet de thon, légine confit, crevette à la plancha)  
Sauces : coco citronnelle, beurre blanc caviar

### GARNITURES

Risotto crémeux, légumes Akoya glacés, riz sauté «Akoya», gnocchis, patates douces

### CARRY'S

Carry Langouste, carry Indien

### DESSERTS

Chocolat truffé, vanille exotique, fruits rouges, petits choux caramel  
Pavlova ananas, soupe de fruits à la verve, pâtisseries indiennes

### & FROMAGES

SHOWCASE : LAYNON (THE VOICE)

DJ SET : DJ TOMIX

INFO & RÉSERVATION : 02 62 61 61 62

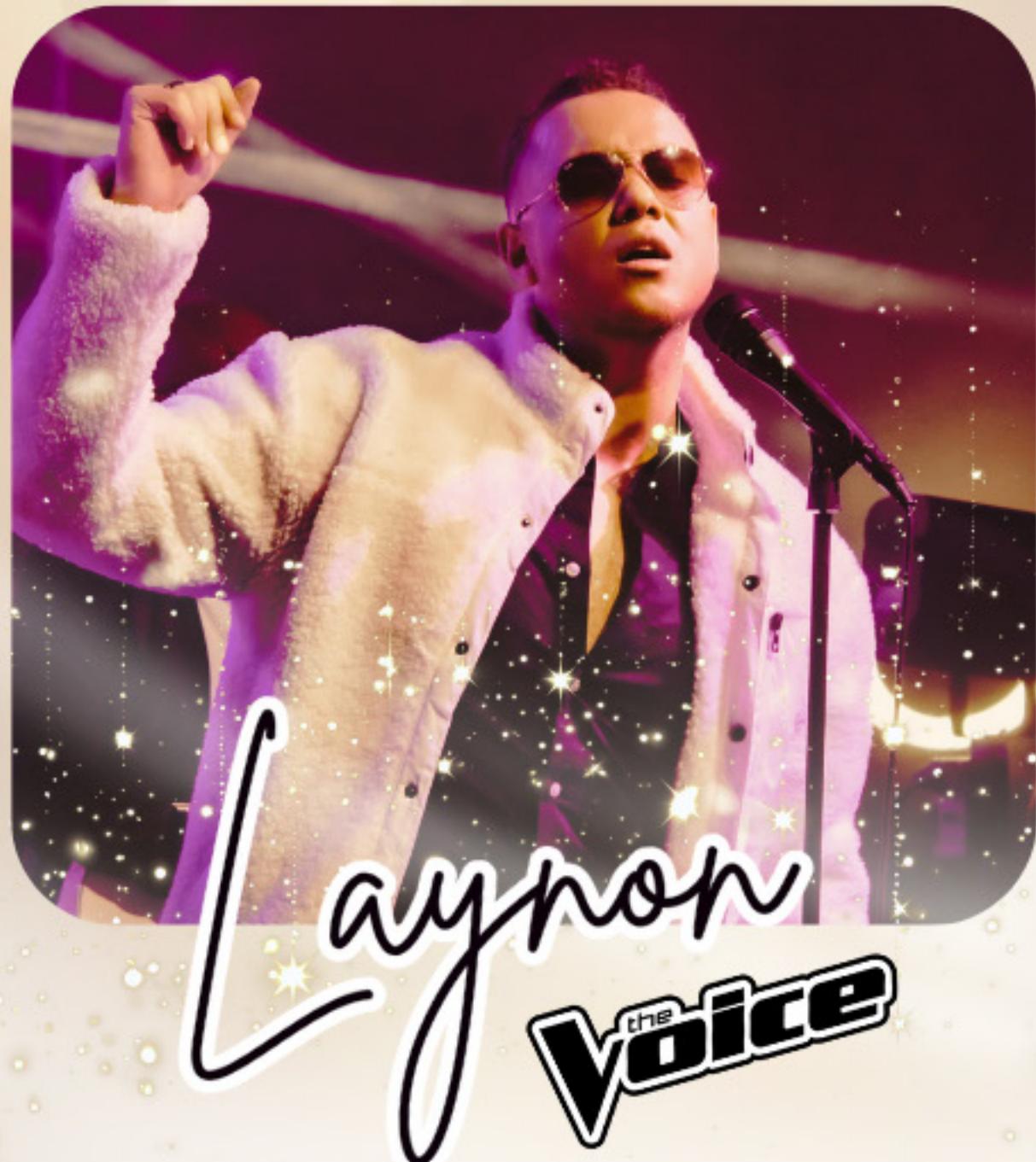


MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025 - À partir de 19h

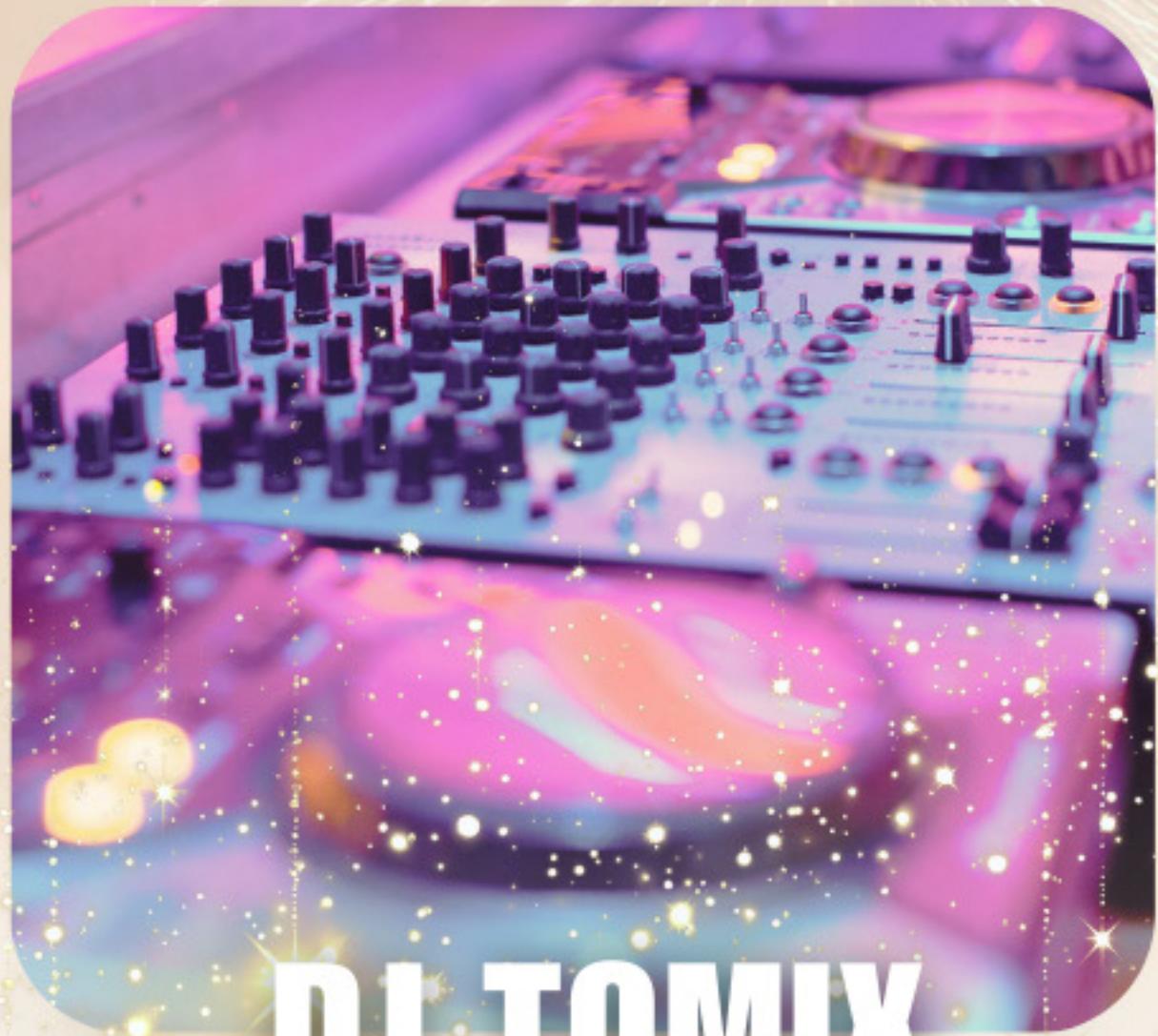
# Saint Sylvestre

SHOWCASE

DJ SET



Laynon  
the  
voice



DJ TOMIX



INFO & RÉSERVATION : 02 62 61 61 62

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025  
À partir de 19h

# Saint Sylvestre



Adulte: 199€\*  
Menu spécial enfants (5 à 11 ans) : 99€

*Menu unique servi sur l'ensemble du restaurant  
\*Prix net TTC par personne, hors boissons*

*Uniquement sur réservation  
et sous réserve de disponibilité*



**AKOYA**  
HOTEL & SPA



INFO & RÉSERVATION : 02 62 61 61 62