Menu du Nouvel An

Entrées

Potimarron au romarin et au miel, et ses marrons glacés

ou

Foie gras du Gers poëlée, sa compotée de coing et sa brioche façon pain perdu

Ou

Saumon Gravelax aux poivres et aux herbes aromatiques, accompagné de perles de citron poivrées

Plats

Magret farci aux pignons de pin, mousseline de pomme de terre saveur truffée et petits légumes glacés

ou

Croustillant de queue de lotte, mousseline de céleri rave, mini navets et carottes, vierge de légumes

ou

Risotto à la truffe noire, cèpes en persillade, salade d'herbes fraîches

Desserts

Reine de Saba et son crémeux passion

Nougat glacéà la pistache coulis de fruits rouge

Bûchette biscuit cacao, croustillant chocolat noisette et mousse chocolat 70%

Entremet vanille , sa mousse à la noix de pécan et au pain d'épices

Boissons comprises:

Eaux minérales, café et thé

Supplément accord mets et vins 8,50€ TTC/pers

Supplément fromage 8,50€ TTC/pers

EUR 62

RESERVATIONS GROUPE (A partir de 10 peronnes menu unique pour l'ensemble des convives)+33 (0)5,61 06,25,96 or +33 (0)5,61,06,25,96| sales.nhtoulouseairport@nh-hotels.com

nH HOTELS & RESORTS

New Years Eve Menu

Starters

Pumpkin with rosemary and honey, and its glazed chestnuts

Or

Fried foie gras from the Gers, its quince compote and brioche with French toast

Or

Gravelax salmon with peppers and aromatic herbs, accompanied by peppered lemon pearls

Main Dishes

Duck breast stuffed with pine nuts, potato mousseline with truffle flavor and small frozen vegetables

Or

Crunchy monkfish tail, celery rave mousseline, mini turnips and carrots, virgin vegetables

Or

Risotto with black truffle, porcini mushrooms in persillade, fresh herb salad

Desserts

Queen of Sheba and her creamy passion

Or

Frozen nougat with pistachio red fruit coulis

Or

Bûchette, cocoa biscuit, crunchy hazelnut chocolate and 70% chocolate mousse

Or

Vanilla entremet, its pecan nut and gingerbread mousse

Beverages included:

Mineral waters, coffee and tea

Food and wine pairing supplement €8.50 incl. tax/person

Cheese supplement €8.50 incl. tax /pers

EUR 62

GROUP RESERVATION (From 10 people, a single menu for all guests)

+33 (0)5,61 06,25,96 or +33 (0)5,61,06,25,96| sales.nhtoulouseairport@nh-hotels.com

nH HOTELS & RESORTS

Christmas menu

Starters

Pumpkin with rosemary and honey, and its glazed chestnuts

Or

Fried foie gras from the Gers, its quince compote and brioche with French toast

Or

Gravelax salmon with peppers and aromatic herbs, accompanied by peppered lemon pearls

Main Dishes

Duck breast stuffed with pine nuts, potato mousseline with truffle flavor and small frozen vegetables

Or

Crunchy monkfish tail, celery rave mousseline, mini turnips and carrots, virgin vegetables

Or

Risotto with black truffle, porcini mushrooms in persillade, fresh herb salad

Desserts

Queen of Sheba and her creamy passion

Or

Frozen nougat with pistachio red fruit coulis

Or

Bûchette, cocoa biscuit, crunchy hazelnut chocolate and 70% chocolate mousse

Or

Vanilla entremet, its pecan nut and gingerbread mousse

Beverages included:

Mineral waters, coffee and tea

Food and wine pairing supplement €8.50 incl. tax/person

Cheese supplement €8.50 incl. tax /pers

EUR 62

GROUP RESERVATION (From 10 people, a single menu for all guests)

+33 (0)5,61 06,25,96 or +33 (0)5,61,06,25,96| sales.nhtoulouseairport@nh-hotels.com

nH HOTELS & RESORTS



Menu de Noël

Entrées

Potimarron au romarin et au miel, et ses marrons glacés

ou

Foie gras du Gers poëlée, sa compotée de coing et sa brioche façon pain perdu

Ou

Saumon Gravelax aux poivres et aux herbes aromatiques, accompagné de perles de citron poivrées

Plats

Magret farci aux pignons de pin, mousseline de pomme de terre saveur truffée et petits légumes glacés

ou

Croustillant de queue de lotte, mousseline de céleri rave, mini navets et carottes, vierge de légumes

ou

Risotto à la truffe noire, cèpes en persillade, salade d'herbes fraîches

Desserts

Reine de Saba et son crémeux passion

Nougat glacéà la pistache coulis de fruits rouge

Bûchette biscuit cacao, croustillant chocolat noisette et mousse chocolat 70%

Entremet vanille , sa mousse à la noix de pécan et au pain d'épices

Boissons comprises:

Eaux minérales, café et thé

Supplément accord mets et vins 8,50€ TTC/pers

Supplément fromage 8,50€ TTC /pers

EUR 62

RESERVATIONS GROUPE (A partir de 10 peronnes menu unique pour l'ensemble des convives)

+33 (0)5,61 06,25,96 or +33 (0)5,61,06,25,96| sales.nhtoulouseairport@nh-hotels.com

HOTELS & RESORTS