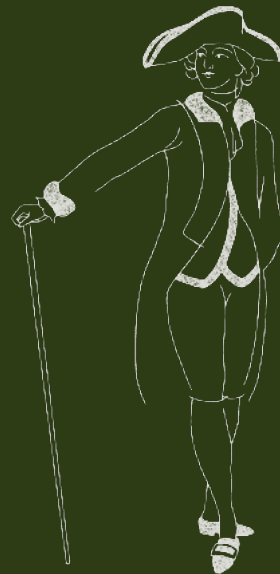


The MELIÁ
COLLECTION

invites you to live

A singular sense of Christmas

AT
VILLA MARQUIS



This year, feel it surrounded by the exceptional elegance
of Parisian aristocracy.

Tel 07 72 02 42 72



Menu

MENU GROUPE DES FETES
75,00 € TTC par personne



Entrées

Noix de Saint-Jacques snackées, mousseline de poires rôties et céleri, poêlée de cèpes
Scallops, roasted pear and celery mousseline, pan-fried porcini mushrooms

Foie gras mi-cuit "maison", chutney de carottes et gelée de coing
Home-cooked foie gras, carrot chutney and quince jelly

"Cecina de Leon" boeuf fumé, cabrales et vinaigrette aux fruits sec
"Cecina de Leon" smoked beef, cabrales and dried fruit vinaigrette

Foie gras végétarien, chutney de carottes et gelée de coings
Vegetarian foie gras, carrot chutney and quince jelly

Plats

Poulpe à la plancha, riz Caldoso safrané aux fruits de mer
Octopus à la plancha, saffron Caldoso rice with seafood

Filet de bar à la plancha, fideuà aux gambas, courge laquée au miel
Sea bass fillet à la plancha, fideuà with prawns, honey-lacquered squash

Filet de boeuf, foie gras poêlé et mille-feuille de pommes de terre
Beef tenderloin, pan-fried foie gras and potato mille-feuille

Légumes mijotés façon Pisto Manchego, oeuf truffé, halloumi plancha
Pisto Manchego-style simmered vegetables, truffled egg, grilled halloumi

Desserts

Tarta de queso, biscuit spéculoos
Tarta de queso, speculoos

Coulant au Turrón de Jijona AOP, sorbet poire
Coulant with Turrón de Jijona PDO, pear sorbet

Tarta de la abuela, petit beurre, chocolat
Tarta de la abuela, petit beurre, chocolate

Assortiment de fromages franco-espagnols
Assortment of Franco-Spanish cheeses



Menu



MENU GROUPE DES FETES
65,00 € TTC PAR PERSONNE

Entrées

Encornets à la plancha, riz à l'encre de seiche et piquillos

Squid à la plancha, rice with squid ink and piquillos

Poulet confit escabèche, crème de légumes anciens

Chicken salad « en escabèche », cream of parsnip

Foie gras végétarien, chutney de carottes et gelée de coing

Vegetarian foie gras, carrot chutney and quince jelly

Cocotte de lentilles au pimenton fumé, quinoa et fêta

Lentil casserole with smoked pimenton, quinoa and feta

Plats

Pluma à la plancha, légumes de saison et caviar d'aubergines

Iberian pluma à la plancha, seasonal vegetables and eggplant caviar

Magret de canard, purée de châtaignes et petits oignons glacés

Duck breast, chestnut purée and glazed onions

Dos de cabillaud, tagliatelles de carottes et courgettes, émulsion d'ail et huile d'olive

Cod fillet, carrot and zucchini tagliatelle, garlic and olive oil emulsion

Légumes mijotés façon Pisto Manchego, oeuf truffé, halloumi plancha

Pisto Manchego-style simmered vegetables, truffled egg, grilled halloumi

Desserts

Tarta de queso, biscuit spéculoos

Tarta de queso, speculoos

Coulant au Turrón de Jijona AOP, sorbet poire

Coulant with Turrón de Jijona PDO, pear sorbet

Tarta de la abuela, petit beurre, chocolat

Tarta de la abuela, petit beurre, chocolate

Crème Brûlée "Catalane" aux agrumes et cannelle

Crème Brûlée "Catalane" with citrus fruits and cinnamon

Villa Marquis

MEMBER OF MELIÁ COLLECTION



Happy Holidays!

2023

The MELIÁ
COLLECTION

invites you to live

A singular sense of Christmas

AT
VILLA MARQUIS



This year, feel it surrounded by the exceptional elegance
of Parisian aristocracy.

Tel: 07 72 02 42 72



Menu



MENU DE NOEL - CHRISTMAS MENU
99€ TTC PAR personne - 99€ VAT INCL per person

Amuse-bouche

Ceviche de fruits de mer
Seafood ceviche

Croquetas de Cecina de Leon
Cecina de Leon croquette

Gambas croustillante
Crispy gambas

Toast de Foie Gras maison et oignons caramélisés
Foie Gras toast with caramelized onion

Entrée

Noix de Saint-Jacques, crème de céleri et poire
rôtie, cèpes snakées

*Scallops, cream of celery and roasted pear,
sautéed porcini mushrooms*

Poisson

Médaille de lotte et fruits de mers en persillade
au chardonnay et choux frisé

*Monkfish and seafood in a white wine parsley
sauce on a bed of cabbage*

Viande

Magret de canard rôti, purée de châtaignes,
sauce crémeuse à l'orange

Duck breast, chestnut purée, orange sauce

Dessert

Buche de Noël Turrón, Mazapan, Polvoron

Christmas log Turrón, Mazapan, Polvoron

Villa Marquis

MEMBER OF MELIÁ COLLECTION



Happy Holidays!

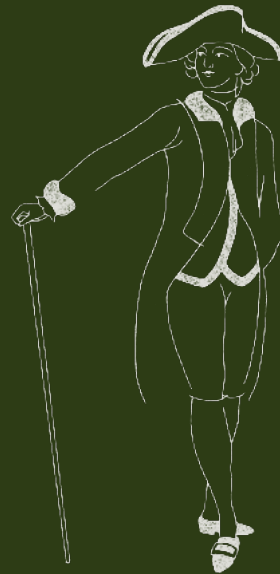
2023

The MELIÁ
COLLECTION

invites you to live

A singular sense of Christmas

AT
VILLA MARQUIS



This year, feel it surrounded by the exceptional elegance
of Parisian aristocracy.

Tel 07 72 02 42 72



Menu



MENU DU NOUVEL AN - NEW YEAR'S EVE MENU
195€ TTC PAR personne - 195€ VAT INCL per person

Coupe de champagne
Champagne glass

Amuse-bouche

Verrine de foie gras, chèvre et coing
Verrine of foie gras, goat cheese and quince

Tartare d'huitres, fruits de mer, citron caviar
Oyster tartare, seafood, lemon caviar

Croquetas à la truffe
Croquetas with truffle

Jambon bellota con Tumaca
Bellota ham with Tumuca

Entrée

Médailon de homard à la plancha, fideuà de petites pates aux gambas, espuma de rouille, petits choux colorés

Lobster plancha, prawn fideua, rouille espuma, coloured cabbage

Poisson

Dos de bar, rosace de légumes, sauce au champagne et truffe

Seabass, vegetables rosette, champagne sauce, Winter truffle

Viande

Agneau confit à base température, gratin de pommes de terre, jus au thym

Low-temperature lamb confit, potato gratin, thyme juice

Dessert

Bûche du Nouvel An : Turrón, Mazapan, Polvoron

Christmas log Turrón, Mazapan, Polvoron

Villa Marquis

MEMBER OF MELIÁ COLLECTION



Happy Holidays!

2023