



VILLA DJUNAH
RESTAURANT • LOUNGE BAR • GARDENS

Menu de Noël

Format familial à partager

Sharing Style

60€

Plateau d'huîtres / *Oyster platter*

Oignons vinaigrés, piment noir

pickled onions, aged vinegar and black chili peppers.

Plateau de mezzés / *Mezze platter*

Houmous, tzatziki, babaganoush, tarama

Hummus, tzatziki, babaganoush, taramasolata

Rouleau de saumon fumé, fromage frais, concombre, piment noir

Smoked salmon rolls with cream cheese cucumber and red chili peppers.

Epaule d'agneau tendre

champignons, écrasé de pomme de terre, sauce truffe

*Lamb shoulder slow cooked with mushrooms and mashed potatoes with truffle
sauce*

Plateau de fromage et fruits secs

Cheese and dry fruits platter

*Menu disponible uniquement pour dîner d'entreprise de 15 à 40 personnes le jeudi ou pour privatisation totale,
du 25 novembre au 30 décembre 2023. Menu available only for company dinner from 15 to 40 people on thursdays
or full privatization, from November 25th to December 30th 2023*



VILLA DJUNAH
RESTAURANT • LOUNGE BAR • GARDENS

Menu de Noël

3-plats / Plated Menu

80€

Amuse bouches / Appetizer

Houmous, olives de Kalamata et pain pita

Hummus with Kalamata olives and pita bread

Les Entrées / Starters

Foie Gras, courge butternut et sauce au raisin

Foie gras with butternut squash and raisin sauce

ou/or

Langoustine grillée et sauce au beurre

Langoustine grilled with garlic butter

Le Plat / Main

Epaule d'Agneau, écrasé de courge butternut et pommes de terre
croustillantes

Lamb shoulder mashed butternut squash and lamb fat crispy potatoes

Plateau de fromage et fruits secs / *Cheese Platter and dry fruits*

Dessert

Bûche de Noël, chocolat châtaigne

Bûche de Noël chocolate chestnut

Menu disponible uniquement pour dîner d'entreprise de 15 à 40 personnes le jeudi ou pour privatisation totale,
du 25 novembre au 30 décembre 2023. Menu available only for company dinner from 15 to 40 people on thursdays
or full privatization, from November 25th to December 30th 2023