



MENU
DE NOËL
2025

ARIMA

HOTEL & SPA

Déjeuner de Noël

25 DÉCEMBRE



Amuse-bouches de la maison

Noix de Saint-Jacques grillée, céleri-rave et émulsion marine,
Parmentier de pomme de terre à la truffe et duxelles de champignons

Entrée

« Vichyfoie » accompagné de tartare de poulpe,
crumble de jambon ibérique et huile aux herbes

Premier Plat

Cannelloni de courgette farci de lotte confite et de moules,
crème de potiron, all i oli d'ail rôti et œufs de saumon

Deuxième Plat

Presca ibérique, carottes glacées,
crème de foie gras et sauce de piquillos au brandy

Dessert

Dessert spécial de Noël

Cave

Astobiza Txakoli – Astobiza Álava

Dido Blanco – Venus la Universal (D.O.Montsant)

Dido Tinto – Venus la Universal (D.O.Montsant)

Rimarts 24 Brut Nature - (Sant Sadurní d'Anoia, D.O. Cava)

100€

Inclut pain, eau, boissons rafraîchissantes, vins, bière et café ou infusions.

TVA INCLUSE

ARIMA
HOTEL & SPA



Menu Enfant de Noël

25 DÉCEMBRE



Entrée (au choix)

Croquettes fondantes au jambon ibérique et mayonnaise truffée

OU

Crevettes croustillantes en flocons d'avoine et *babaganoush*.

Plat Principal (au choix)

Filet de bœuf grillé au charbon avec chips de pommes de terre

OU

Tubetti rigati, sauce tomate, basilic et Parmesan.

Dessert (au choix)

Coulant au chocolat, glace à la vanille et noisettes

OU

Tartare de fruits et sorbet à la framboise.

Assortiment de douceurs de Noël

40€

Inclut pain, eau et boissons rafraîchissantes.

TVA INCLUSE

ARIMA
HOTEL & SPA

