



## RÉVEILLON ET DÉJEUNER DE NOËL

Amuse-bouche:

Foie gras des Landes, hareng fumé, poireaux crayons, bouillon d'un pot au feu

Crabe Royal, fine gelée d'étrilles, mousse citronnée et Caviar  
Petrossian

Aiguillette de Saint Pierre dorée, courge torréfiée et châtaignes  
confites

Pintade de Pierre Duplantier truffée,  
polenta croustillante, maïs en salade

Granité clémentine et Champagne

Mont d'or brut et aéré, raisin et  
noisettes

Sphère « boule de Noël » ananas, noix de coco et sorbet à la  
coriandre

---

### 5 PLATS

135€ TTC HORS BOISSONS

ANIMATION MUSICALE

24 DEC 19H: SUZY PIANISTE

25 DEC 12H30: SOLARIS TRIO JAZZ

# 31 DÉCEMBRE - RÉVEILLON 'CIRCUS RETRO'

Amuse-bouche: Anguille fumée, Foie gras, bouillon de langoustine

Langoustine marinée et Caviar Oscietre Imperial de la Maison  
Petrossian

Pressé de Foie Gras des Landes  
à la truffe melanosporum

Coquille St Jacques de plongée,  
céleri et noisettes, pomme verte acidulée

Chapon fermier de Pierre Duplantier, gnocchis de carottes,  
Truffe blanche

Sorbet Champagne et cranberries

« Camembert » de brebis,  
cerise confite et glacée, noix de macadamia

Clémentine « Surprise »  
craquante et confite

Douceurs sucrées

---

**DÎNER SPECTACLE 6 PLATS**  
319€ TTC AVEC UNE  
COUPE DE CHAMPAGNE



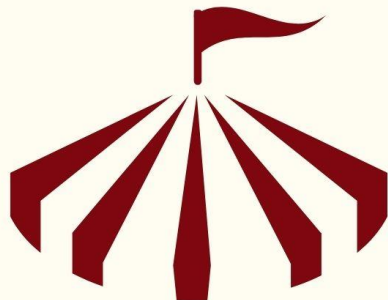
*Jongleurs, danseurs, acrobates aériens et comédiens vous conteront l'histoire du cirque et du cabaret au début XX siècle en commençant par la grande parade des bateleurs, des saltimbanques et bonimenteurs. Puis c'est « La Belle Époque » le Régina vit au rythme de l'effervescence des cabarets parisiens. Arrive la Grande Guerre suivie des « Années Folles ». Avec la paix retrouvée, sa danse à tout-va le charleston au petit-palace biarrrot. Le temps passe, on change de siècle et le spectacle vivant contemporain s'invite au Régina pour l'an 2022.*

## PROGRAMMATION MUSICALE DU MOIS DE DÉCEMBRE

SAMEDI 4 19H: WILLO  
SAMEDI 11 19H: THOM A  
SAMEDI 18 19H30: TWO HUGS  
VENDREDI 24 19H: SUZY PIANISTE  
SAMEDI 25 12H30: SOLARIS TRIO JAZZ  
MARDI 28 19H: KEEP SMILIN'  
1ER JANVIER 12H30: SWING 64

*Découvrez dès le 4 décembre dans notre patio  
la décoration 'CIRCUS RETRO' imaginée par*

*Orchis*



Le Régina Biarritz Hôtel & Spa  
52, avenue de l'Impératrice  
64200 Biarritz  
Tel. +33 (0)5 59 41 33 00  
[www.hotelregina-biarritz.com](http://www.hotelregina-biarritz.com)

SUR RÉSERVATION

## BRUNCH DU NOUVEL AN

Assortiment de viennoiseries et pains  
Planches de charcuterie  
Saumon fumé à la ficelle au bois de hêtre  
Bar à salades  
Jambon Bellota sur l'os  
Mini clubs sandwichs crabe & avocat  
Foie gras des Landes cuit en terrine  
Huitres marennes d'Oléron  
Langoustines pochées dans une nage de légumes  
Bulots & Crevettes roses  
Saumon cuit entier en Bellevue  
Ceviche de dorade coco pomme granny citron  
Légumes frais vapeurs  
Truite de Banka fumée crème aux herbes  
Paté en croute  
Pain de légumes d'hiver consommé Borsh  
Assortiments de verrines gourmandes  
Velouté de courges à la vanille

Œufs cocotte, champignons & truffe noire  
Lotte à l'américaine & légumes confits  
Joue de Bœuf au foie gras & pommes grenailles

Chariot de fromages affinés

Omelette norvégienne  
Bûche des fêtes  
Fontaine de chocolat  
Cascade de fruits  
Douceurs maison

95€ TTC AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE  
ANIMATION MUSICALE 12H30: SWING 64