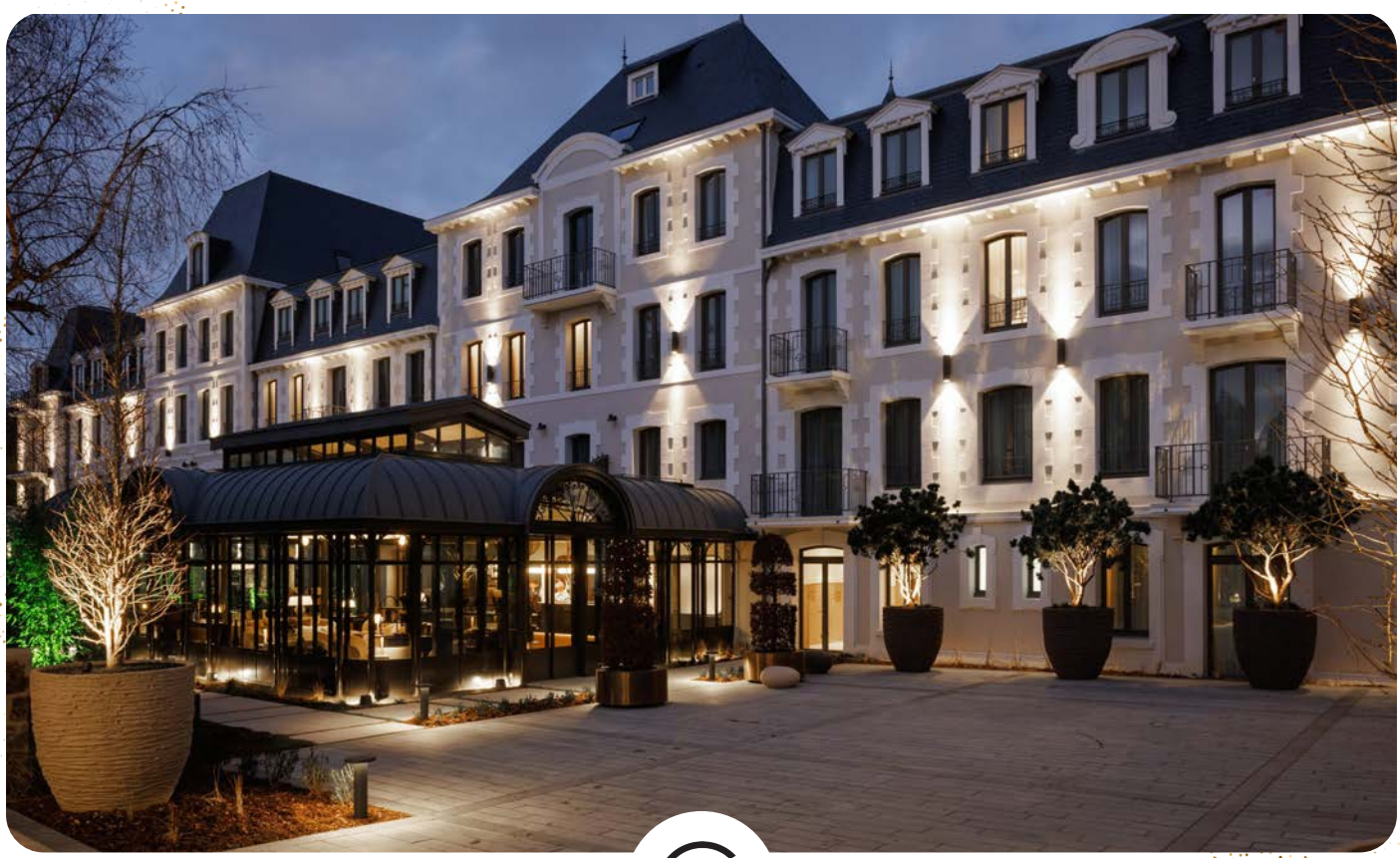
GRAND HÔTEL DE
COURTOISVILLE
★★★★

BEAUTIFUL LIFE HOTELS

FÊTES DE FIN D'ANNÉE À SAINT-MALO

Le Grand Hôtel de Courtoisville célèbre Noël et la Saint-Sylvestre autour de deux grands dîners de fête



UN ÉCRIN D'ÉLÉGANCE AU COEUR DE SAINT-MALO

Pour les fêtes de fin d'année, le Grand Hôtel de Courtoisville invite à prendre le temps de célébrer, autour de tables imaginées comme de véritables rendez-vous gastronomiques.

À Saint-Malo, dans le décor Art déco revisité de cette adresse historique, Noël et la Saint-Sylvestre se déclinent en deux menus d'exception, entre grands classiques des fêtes, produits de saison et inspirations bretonnes.

Le Grand Hôtel de Courtoisville qui fête ses 120 ans a retrouvé son éclat tout en conservant l'âme de cette maison née au début du XXe siècle. À quelques pas de la plage du Sillon, l'hôtel 4 étoiles cultive aujourd'hui un art de vivre entre élégance contemporaine, patrimoine malouin et douceur balnéaire.

Noël :
Une table de fête entre terre et mer



Pour célébrer Noël, le restaurant du Courtoisville propose un **menu en cinq temps**, pensé autour de produits emblématiques des grandes tables de fête.

La soirée s'ouvre avec une huître sur une gelée acidulée, suivie d'un foie gras maison glacé au champagne Blanc de Blancs. Le chapon prend ensuite place au cœur du menu, avec des médaillons de chapon farcis aux morilles, accompagnés de pommes de terre confites, d'une Mornay aux truffes et de jeunes pousses d'épinards.

Le dîner se poursuit avec un Diamant noir et sa salade de mâche, avant de s'achever sur un Opéra au café, accompagné d'une crème anglaise à la fève Tonka.

Le menu de Noël est proposé à 125 € TTC par personne, service compris et boissons incluses. Un **accord mets & vins** accompagne le repas, avec notamment un Château Fourcas Dupré en blanc et un Château d'Agassac en rouge.

Menu de Noël

Huitre & gelée acidulée

✦

Foie gras maison au champagne Blanc de Blancs

✦

Médaillons de chapon farcis aux morilles
Pommes de terre confites
Mornay aux truffes
Jeunes pousses d'épinards

✦

Diamant noir & salade de mâche

✦

Opéra au café
& crème anglaise à la fève Tonka

125 € / pers

CONTACTS PRESSE :
Laëtitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com / 06 78 56 99 53
Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr / 06 63 57 04 56

Saint-Sylvestre :
Une grande table pour passer à la nouvelle année

Pour le réveillon de la Saint-Sylvestre, le Courtoisville imagine un **menu en six temps** où les produits nobles occupent le devant de la scène.

Après un toast de foie gras maison, les convives découvrent des Saint-Jacques de nos côtes en gravlax, accompagnées d'un caviar de morilles fumées, d'un coulis de chou-fleur et d'un caramel fumé.

Le filet de veau rôti constitue le plat principal, servi avec un mille-feuille de pommes de terre aux truffes, une mousseline de céleri et des navets glacés, relevés d'une sauce au vin jaune.

Le menu poursuit son parcours avec une Fraîcheur Bretonne, puis un petit chèvre fermier aux truffes et salade de mâche, avant une note sucrée autour de la clémentine confite à la vanille, de la coque et de la ganache au chocolat 64 %.

Menu Saint-Sylvestre

Toast de foie gras maison

✦

Saint-Jacques en gravlax
Caviar de morilles fumées
Coulis de chou-fleur
Caramel fumé

✦

Filet de veau rôti
Mille-feuille de pommes de terre aux truffes
Mousseline de céleri
Navets glacés
Sauce au vin jaune

✦

Fraîcheur bretonne

✦

Chèvre fermier aux truffes
Salade de mâche

✦

Clémentine confite à la vanille
Coque & ganache chocolat

160 € / pers

Le dîner de Saint-Sylvestre est proposé à 160 € TTC par personne, service compris et boissons incluses, avec un **accord mets & vins** composé notamment d'un Château Fourcas Dupré et d'un Château d'Agassac.

Une fin d'année entre gastronomie, bien-être et art de vivre malouin

Ces rendez-vous de fin d'année s'inscrivent dans l'expérience proposée par le Grand Hôtel de Courtoisville : une maison de **63 chambres et suites**, dotée d'un restaurant bistronomique, d'un bar, d'un spa et d'une piscine intérieure.

Pour prolonger cette parenthèse, le Spa du Courtoisville propose une piscine intérieure chauffée, un bain à remous, un hammam, un sauna ainsi que six cabines de soins. La spa-suite privative dispose également d'un hammam, d'un sauna et d'un bain nordique extérieur. Les rituels portent notamment les signatures de **Sothys**.

À l'approche de Noël comme pour célébrer le passage à la nouvelle année, le Grand Hôtel de Courtoisville offre ainsi une autre manière de vivre les fêtes : prendre le temps de se retrouver, de bien manger et de profiter de Saint-Malo dans un cadre élégant, entre mer et patrimoine.

CONTACTS PRESSE :
Laëtitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com / 06 78 56 99 53
Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr / 06 63 57 04 56

EUXDANSLA PRESSE
Lætitia vignau

GRAND HÔTEL DE
COURTOISVILLE
★★★★

BEAUTIFUL LIFE HOTELS

À propos du Grand Hôtel de Courtoisville







À quelques pas de la plage du Sillon, à Saint-Malo, le **Grand Hôtel de Courtoisville****** est une adresse historique née en 1906, à l'époque où la station balnéaire de Paramé connaissait son âge d'or.

Couronné d'une **première Clef Michelin**, l'hôtel dévoile **63 chambres et suites**, un restaurant bistronomique, le bar Le Baccara, un spa avec piscine intérieure, quatre salles de séminaires et un jardin paysager.

Géré par le groupe familial breton **Beautiful Life Hotels**, l'établissement fait dialoguer son architecture Belle Époque avec un décor Art déco contemporain, dans un esprit fidèle à l'histoire balnéaire de Saint-Malo.

9 rue Michelet - 69 bd Hébert / 35400 Saint Malo
www.hotel-saint-malo-courtoisville.com

63 CHAMBRES & SUITES

LE 1906 RESTAURANT

LE BACCARA BAR

1 SPA SOTHYS

CONTACTS PRESSE

Laëtitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com | 06 78 56 99 53
Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr | 06 63 57 04 56