SAINT-PAUL-DE-VENCE



Les Fêtes

à Toile Blanche

Fin d'année 2026

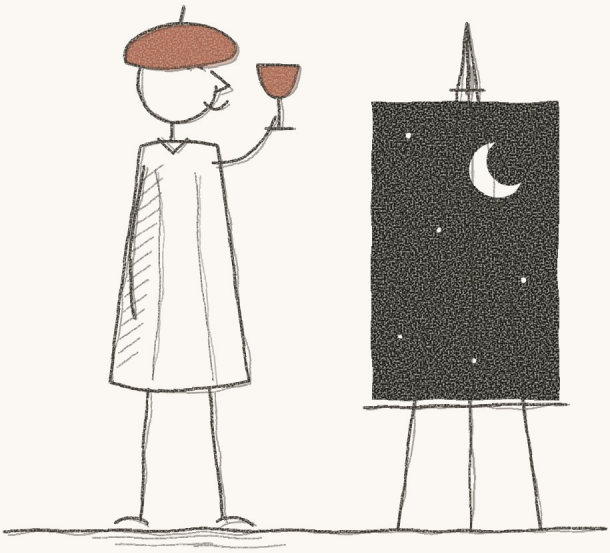
TOILE DE NUIT · LE BAR D'HIVER

Cet hiver, quand la nuit tombe sur Saint-Paul-de-Vence, Toile Blanche change de couleur. Les bougies s'allume, le champagne est frais, les huîtres arrivent.

Bienvenue à notre bar d'hîver.

This winter, when night falls over Saint-Paul-de-Vence, Toile Blanche changes colour. The candles are lit, the champagne is cold, the oysters are in. Welcome to the winter bar.

Chapitre I



Le bar d'hiver

Le bar d'hiver · *The winter bar*



LE BAR D'HIVER · THE WINTER BAR

À la tombée de la nuit, Toile Blanche ouvre le bar d'hiver.

After dark, Toile Blanche opens its winter bar.

Le bar du Restaurant s'habille pour l'hiver : bougies, couvertures, vin chaud et champagne. Huîtres, foie gras maison, et la nuit qui tombe sur les collines.

Our restaurant bar dressed for winter: candlelight, blankets, mulled wine and champagne. Oysters, homemade foie gras, and night falling over the hills.

DÉCEMBRE

Vendredis et samedis

4 · 5 · 11 · 12 · 18 · 19

ENTRE LES FÊTES

Tous les soirs

du 25 au 1

17h à 21h

SANS RÉSERVATION

La carte

The menu

À BOIRE · TO DRINK

VERRE · BOUTEILLE

Champagne	16 · 85
Vin chaud maison *Homemade mulled wine*	7
Vins rouges et blancs du moment *Red and white wines of the moment*	9 · 39

À MANGER · TO EAT

Huîtres Gillardeau, les 6 · les 12 *Oysters, 6 or 12*	27 · 49
6 huîtres Gillardeau et une coupe de champagne *6 oysters and a glass of champagne*	39
Foie gras maison, brioche toastée, chutney de figues *Homemade foie gras, toasted brioche, fig chutney*	22
Assiette de fromages *Cheese plate*	18
Assiette de charcuterie *Charcuterie plate*	19
Clémentines et marrons glacés *Clementines and candied chestnuts*	9

Prix en euros, nets, service compris · Prices in euros, service included

Chapitre II



Les tables de fête

24.12 · 25.12 · 31.12 · 01.01 · *Festive tables*

Sur réservation · +33 (0)4 93 32 74 21 · info@toileblanche.com

24.12

Réveillon de Noël

Christmas Eve dinner · jeudi 24 décembre

POUR COMMENCER

Cromesquis d'escargot du Var, fenouil, condiment noix et piment d'Espelette

Cappuccino de champignon, mousse de lait, poudre de cèpe

Foie gras en fine gelée de cerise griotte, hibiscus, gomasio sésame

Var snail croquette · mushroom cappuccino · foie gras, morello cherry jelly

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques à la nage de champagne, hareng fumé, poireaux, cresson et citron confit

Scallops in champagne broth, smoked herring, leeks, preserved lemon

PLAT

Poularde de Bresse farcie aux écrevisses, trompettes de la mort en persillade, fine mousseline de pommes de terre, jus de volaille

Bresse chicken stuffed with crayfish, black trumpet mushrooms, potato mousseline

FROMAGE

La belle tranche de brie de Meaux truffé, salade de mâche, condiment pomme-coing

Truffled brie de Meaux, lamb's lettuce, apple and quince

DESSERT

Bûche de Noël Toile Blanche, poire, caramel, Gavottes, tonka

Toile Blanche yule log, pear, caramel, tonka

Mignardises

---

125 € par personne · per person

Accord mets et vins · Wine pairing 55 €

Menu enfant jusqu'à 12 ans, 45 € : tortellini ricotta, épinards, butternut · suprême de volaille ou filet de loup, purée · bûche de Noël

Réservation · Booking : +33 (0)4 93 32 74 21 · info@toileblanche.com

25.12

Déjeuner de Noël

Christmas Day lunch · vendredi 25 décembre

La Guinguette d'hiver vous accueille

Notre carte habituelle, ses poissons, ses viandes et ses plats à partager, servie autour de la piscine si le temps le permet.

Our usual Guinguette menu, served around the pool, weather permitting.

ET POUR L'OCCASION, NOUS VOUS PROPOSONS · FOR THE OCCASION, WE ALSO SERVE

Le bar de l'écailler : huîtres Gillardeau, langoustines, truite en gravlax, crevettes roses, bulots, rillettes de la mer — 34 €

Oyster bar: Gillardeau oysters, langoustines, trout gravlax, prawns, whelks, seafood rillettes

Brie de Meaux truffé, salade de mâche — 14 €

Truffled brie de Meaux

La bûche de Noël Toile Blanche — 12 €

Toile Blanche yule log

MENU ENFANT · JUSQU'À 12 ANS · 25 €

Suprême de volaille, jus de volaille, ou filet de loup, beurre citron, purée · bûche de Noël

Le midi uniquement · Prix nets, service compris · *Lunch only, net prices*

Réservation · Booking : +33 (0)4 93 32 74 21 · info@toileblanche.com

31.12

Réveillon du Nouvel An

New Year's Eve dinner · jeudi 31 décembre

MISE EN BOUCHE

Médaillon de poulpe grillé, rouille, bisque, chips de socca
Cromesquis d'escargot du Var, fenouil, noix et piment d'Espelette
Foie gras de canard fumé au genévrier, crumble pain d'épices

Grilled octopus · Var snail croquette · juniper-smoked foie gras

ENTRÉE

Tortellini maison de courge spaghetti et butternut, beurre de sauge, écume chaude de châtaigne, râpée de poutargue

Homemade squash tortellini, sage butter, chestnut foam, bottarga

POISSON

Filet de saint-pierre en nage de caviar oscietre, citron confit, tombée d'épinards et salicornes, noisette grillée

John Dory in an Oscietra caviar broth, spinach, samphire

VIANDE

Filet de bœuf charolais, feuille à feuille de pommes de terre, oignons et truffe melanosporum

Charolais beef fillet, potato mille-feuille, black truffle

FROMAGE

Mont d'Or, olive noire, chutney de poire, salade de mâche

PRÉ-DESSERT

Fraîcheur de citron bergamote

DESSERT

Intensément choco, fine génoise cacao, Griottines et crème légère vanille

Intense chocolate, cocoa sponge, cherries, light vanilla cream

---

175 € par personne · per person

Coupe de champagne à minuit incluse · *Champagne at midnight included*

Accord mets et vins · Wine pairing 75 €

Menu enfant jusqu'à 12 ans, 45 € : tortellini ricotta, épinards, butternut · suprême de volaille ou filet de loup, purée · forêt noire revisitée

Réservation · Booking : +33 (0)4 93 32 74 21 · info@toileblanche.com

01.01

Déjeuner du Jour de l'An

New Year's Day lunch · vendredi 1er janvier 2027

La Guinguette d'hiver vous accueille

Notre carte habituelle, ses poissons, ses viandes et ses plats à partager, servie autour de la piscine si le temps le permet.

Our usual Guinguette menu, served around the pool, weather permitting.

ET POUR L'OCCASION, NOUS VOUS PROPOSONS · FOR THE OCCASION, WE ALSO SERVE

Le bar de l'écailler : huîtres Gillardeau, langoustines, truite en gravlax, crevettes roses, bulots, rillettes de la mer — 34 €

Oyster bar: Gillardeau oysters, langoustines, trout gravlax, prawns, whelks, seafood rillettes

Brie de Meaux truffé, salade de mâche — 14 €

Truffled brie de Meaux

Forêt noire revisitée — 12 €

Black Forest cake, revisited

MENU ENFANT · JUSQU'À 12 ANS · 25 €

Suprême de volaille, jus de volaille, ou filet de loup, beurre citron, purée · forêt noire revisitée

Le midi uniquement · Prix nets, service compris · *Lunch only, net prices*

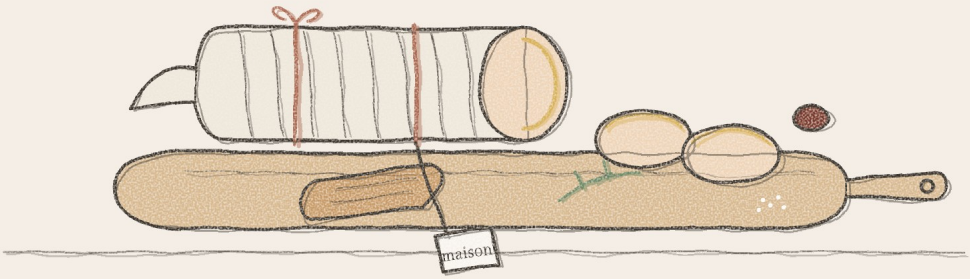
Réservation · Booking : +33 (0)4 93 32 74 21 · info@toileblanche.com

Chapitre III



À emporter

Le foie gras maison · *To take home*



À EMPORTER · TO TAKE HOME

Le foie gras au torchon maison

Préparé dans notre cuisine, pour votre table de fête.

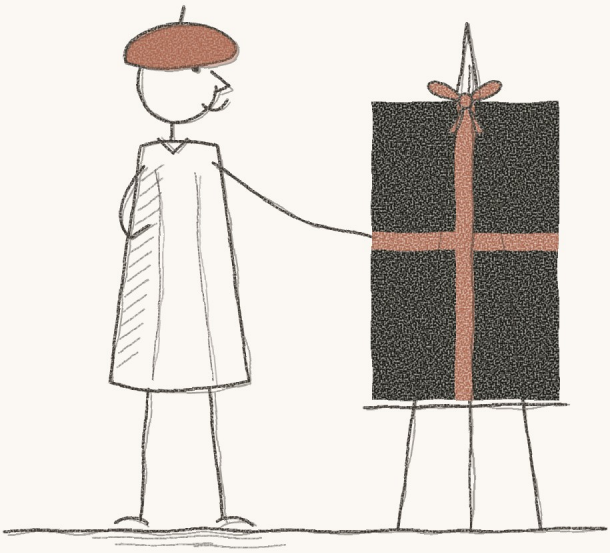
Homemade foie gras au torchon, made in our kitchen for your festive table.

Torchon 300 g 4 à 6 personnes · serves 4 to 6	59 €
Torchon 500 g 8 à 10 personnes · serves 8 to 10	95 €

Sur commande, à retirer à la réception du 18 au 24 décembre.

Order in advance, collection at reception from 18 to 24 December.

Chapitre IV



Séjourner, offrir

Séjours et cartes cadeaux · *Stays and gifts*

SÉJOURNER · STAY WITH US

Un week-end de décembre — dès 720 € pour deux

Deux nuits en suite, petit-déjeuner inclus
Un dîner au Restaurant, jusqu'à 80 € par personne, hors boissons
À Toile de Nuit, une coupe de champagne et six huîtres par personne

Two nights with breakfast, dinner up to 80 € per person, champagne and oysters at Toile de Nuit.

Le Nouvel An — dès 990 € pour deux

Deux nuits du 30 décembre au 1er janvier, petit-déjeuner inclus
Le dîner du Réveillon, et le 30 décembre le bar de l'écailler et un plat de la Guinguette

Two nights, New Year's Eve dinner, and on 1 January the oyster bar and a main course.

L'hiver à Toile Blanche — dès 236 € la nuit

Nos suites, petit-déjeuner inclus. 4 nuits achetées, la 5e offerte.

Suites with breakfast. Stay 4 nights, the 5th is on us.

OFFRIR · GIFTS

Une nuit, un dîner, une soirée à Toile de Nuit. Cartes cadeaux valables un an.

Montant libre	dès 50 €
Dîner pour deux au Restaurant	dès 150 €
Une nuit pour deux, petit-déjeuner inclus	dès 236 €

En ligne sur www.toileblanche.com ou à la réception · Online or at reception

---

TOILE BLANCHE
826 chemin de la Pounchounière, 06570 Saint-Paul-de-Vence
+33 (0)4 93 32 74 21 · info@toileblanche.com · www.toileblanche.com