



dîner de la saint-sylvestre

menu élaboré par notre Chef Thierry Lair, avec accord mets et vins
et soirée festive, musicale et dansante

110€ par personne

Mise en bouche

Marbré de lièvre au foie gras et pain d'épices, compote de coing, caramel framboise

Filet de sandre aux échalotes confites et lard paysan, barigoule d'artichauts,
croustillant à la coriandre, jus de viande à l'orange

Médaillon de chapon farci, pommes bouchons farcies d'une duxelle de champignons,
crème de châtaignes et sauce aux noix noires

Tartelette chocolat au lait et caramel, pralines de noisettes et sorbet cacao

*Cocktail maison, AOC Côtes du Rhône Domaine de la Charité « la Trilogie »,
Savennière Domaine des deux vallées, AOP Madiran « Constance » Domaine Berthomieux,
Champagne brut De Lozey*

nuitée et dîner du réveillon

nuit en chambre double, dîner, accord mets et vins et petit déjeuner

186€ par personne

Réservation conseillée au 05 62 07 50 00