



dîner de la saint-sylvestre

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

120€ par personne

Canapés et mise en bouche

Pressé de foie gras du Gers à l'anguille fumée, coulis de coing et tuile craquante

Noix de Saint-Jacques, croustillant de champignons aux encornets,
coulis de roquette, sauces gingembre et à l'encre de seiche

Filet de cerf sauce poivrade, compotée de chou rouge,
spaetzel aux châtaignes et cromesquis d'oignon doux

Bûche chocolat blanc agrumes, biscuit feuillantine, sorbet orange sanguine

Mignardises

Accord mets et vins

*Cocktail maison, Pouilly-Fumé Domaine Salmon,
Bourgogne AOC Pinot Noir Domaine Juillot, Champagne brut De Lozey*

nuitée et dîner du réveillon

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

196€ par personne

Réservation conseillée au 05 62 07 50 00