



## dîner de la saint-sylvestre

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

**110€** par personne

Patience

Bouchon de foie gras aux dattes et au citron confit, tuile de pain d'épices

Saint-Jacques poêlées, croustillant de cèpes, mousseline de pomme de terre et vinaigrette à l'huile  
de truffe

Pigeon en deux cuissons, coffre rôti et cuisse farcie, fine purée de panais,  
châtaignes et butternut sautés

Royal au chocolat

*Cocktail maison, Pacherenc du Vic Bilh sec « Novel » Vignobles Marie Maria,  
Savennière Domaine des deux vallées, AOP Minervois Château La Grave « privilège »,  
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**