



Menu

Saint Sylvestre 2025



Apéritif:

Cocktail du Nouvel An et son amuse-bouche

Entrée:

Tartare de truite rose aux agrumes accompagnée de sa douceur d'avocat
et condiment citron kalamansi

Plats:

Saint-Jacques rôties, bouillon dashi, légumes croquants et pickles de girolles

&

Sorbet mandarine et cointreau

&

Demi Magret de canard rôti, sauce grand veneur,
milles feuilles de pommes de terre aux truffes et figues rôties

Fromage:

Brie aux truffes, chutney maison et salade folle

Dessert:

Nuit chocolatée Vénitienne, crème de tiramisu



Soirée dansante avec musiciens

Boissons incluses par personne:

1 verre de Quincy domaine de l'Epine

1 verre de Sancerre "les Ormeaux" Joseph Mellot

37.5cl Médoc cru Bourgeois, Château De la Croix

1 coupe de Champagne AOP Laurent Perrier



Bon de réservation:

Nom & prénom:

Adresse:

Tel: Mail:@.....

☐ Forfait dîner de la Saint Sylvestre 169€ par personne, boissons incluses

Nombre de repas: x 169€ =

Un acompte de 50% vous sera demandé à la réservation soit:

☐ Forfait séjour à l'hôtel, avec 1 chambre pour 2 personnes:

chambre + dîner soirée dansante pour 2 personnes + boissons + 2 petits déjeuners + 2 taxes de séjour: 480€

Nombre de forfaits: x 480€ =

Un acompte de 50% vous sera demandé à la réservation soit: