



Menu

Saint Sylvestre 2024



Apéritif:

Cocktail du Nouvel An et son amuse-bouche

Entrée:

Langoustines rôties aux agrumes, purée de panais à la vanille et rouleau de légumes, chips de topinambours, sauce aigre-douce

Plats:

Turbot, poireaux crayons rôtis, pistaches et espuma de beurre noisette au citron

&

Fraîcheur citron et vodka

&

Wellington de bœuf, pommes de terre fondantes, légumes oubliés glacés, jus de veau réduit en demi-glace

Fromage:

Brie de Meaux garni d'une crème mascarpone à la truffe, chutney de fruits maison

Dessert:

Douceur chocolat noir "Caraïbes 65%" : Entremet au chocolat, dacquoise pistache, framboise et amande

Soirée dansante

Boissons:

1 verre de Pouilly fumé "Chant des vignes" de chez Joseph Mellot

1 verre d'Anjou blanc "Quid Novi" du domaine Mihoudy

1/2 bouteille de Saint-Émilion Grand Barrail Larose

1 coupe de Champagne AOP Laurent Perrier



Bon de réservation :

Nom & prénom :

Adresse :

Tél : Mail :@.....

Forfait dîner de la Saint Sylvestre 160€ par personne, boissons incluses

Nombre de repas : x 160€ =

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 pers. boissons incluses + 2 petits déjeuners + 2 taxes de séjour : 460€

Nombre de forfaits : x 460€ =

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