

# Le Nouvel An à La Fontaine

- ✦ Dîner de la St Sylvestre: Amuse-bouche et menu en 4 plats (hors boissons)
- ✦ Nuitée confort en chambre double.
- ✦ Café - croissant au lounge de l'hôtel.
- ✦ Cadeau surprise

➤ **199€ PAR PERSONNE\***

\*Offre valable pour une nuit le 31/12/24 sur la base de 2 personnes.  
Offre non cumulable. Sous réserve de disponibilités. Prix TTC hors taxe de séjour à régler sur place.

## LES PETITS EXTRAS :

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| Brunch du 1er Janvier         | 54€/pers   |
| Accord mets et vins           | 35€/pers   |
| Accès au spa (1h)             | 20€/pers   |
| ✦ Chambre privilège (upgrade) | 30€/nuit   |
| Menu enfant (5-12 ans)        | 55€/enfant |

MARDI  
31 DÉCEMBRE

# Menu du Nouvel An

110€

PAR PERSONNE

## AMUSES-BOUCHE

## ENTRÉE

Raviole zébrée de langoustine plongée dans un consommé parfumé aux épices, relevé aux algues kombu, déclinaison de céleri et choux.

## PLAT

Chapon fondant cuit à basse température, servi avec oignons et chou-fleur caramélisés, gaufre salée croustillante et jus de carcasse infusé de pommeau de Bretagne.

Trou normand revisité à la clémentine et au gin, déclinés en textures surprenantes.

Bouchée fromagère, une surprise du terroir soigneusement sélectionnée.

## DESSERT

Mousse au chocolat noir, accompagnée d'un confit de poire au champagne, croustillant à la verveine du jardin parsemée de grué de cacao croquant.

Inclus dans le menu :

- 1 cocktail du domaine avec ou sans alcool
- 1 bouteille d'eau micro filtrée, plate ou gazeuse
- 1 boisson chaude (café, thé, infusion du domaine)

### Accord mets et vin en supplément : 35€/personne

Pour accompagner l'entrée

Alsace, Riesling, Terres d'Etoiles Domaine Christophe Mittnacht, 2022

Pour accompagner le plat au choix

Vallée du Rhône rouge, Drôme, Brézème, Domaine Lombard Renaissance, 2023  
ou Bourgogne rouge, Pinot noir, Domaine Regnard, 2023

Pour accompagner la bouchée fromagère et le dessert  
Val de Loire rouge, Menetou salon, Domaine Clément, 2022  
ou Bordeaux rouge, Saint Julien, Pavillon du Glana, 2023  
(assemblage de plusieurs cépages)

