

# Menu de la Saint-Sylvestre 2021

.....  
Cocktail Maison et ses Mises en Bouche

\*\*\*\*\*

Foie gras d'oie mi-cuit au Sauternes,  
crumble de fruits secs et confiture d'oignon

Domaine de Miselle Moelleux

\*\*\*\*\*

Gambas rôties, Mousseline de Merlu et cresson,  
espuma piquillos fumés

Château La Blancherie blanc - 2016

\*\*\*\*\*

La Pause Granitée

\*\*\*\*\*

Filet de veau sauce Morilles,  
duo Mini-Pâtissons et Pomme Anna

Château Guitignan - Moulis 2012

\*\*\*\*\*

Duo de Fromages et son Mesclum  
Château Guitignan - Moulis 2012

\*\*\*\*\*

Soufflé glacé au Champagne

\*\*\*\*\*

Café Mignardises  
Coupe de Champagne

Tarif menu  
143€  
Net TTC

Soirée Dansante  
jusqu'à 4h du matin

Forfait réveillon :  
Hébergement, dîner et petit-déjeuner

LA CHAMBRE CONFORT  
TARIF 189 EUROS PAR  
PERSONNE\*

LA CHAMBRE SUPÉRIEURE  
TARIF 199€ PAR  
PERSONNE\*

LA CHAMBRE FAMILIALE  
TARIF 219€ PAR  
PERSONNE\*

\*Sur la base de 2 personnes par chambre