

**Menu à**

**150€**

## Menu de la Saint-Sylvestre 2022

Cocktail du Nouvel an

Amuses Bouche : Profiterole mousse Foie gras

Tartare de Saint Jacques aux agrumes, tuile croustillante au parmesan

Vin en accord avec le plat

Filet de Saint Pierre, gambas rôties, poireaux braisés sauce Champagne

Vin en accord avec le plat

Granité au Lillet blanc

Faux filet de Bazadaise en croûte de sel et herbes, jus à la truffe et copeaux de truffe

Rose de pomme de terre, sucrine braisée et carotte glacée

Château Pessan, AOC Graves rouge 2014

Pain aux fruits secs toasté et sa quenelle de fromage de Chèvre frais

à la ciboulette, échalotes, pignons et noix, filet d'huile au piment d'Espelette

Château Pessan, AOC Graves rouge 2014

Soufflé glacé au Grand-Marnier et Mandarine

1 coupe de Champagne

Café et mignardise

**Animation musicale  
avec DJ**

**Soirée Dansante**

**Jusqu'à 4h du matin**

**inclus**

**Première danse à la fin du repas**

*Forfait réveillon  
Chambre, dîner et petit déjeuner*

*La chambre confort  
197 € par personne\**

*La chambre supérieure  
207€ par personne\**

*La chambre Prestige  
227€ par personne\**

*\*Sur la base de 2 personnes par chambre*