



dîner de la saint-sylvestre

menu élaboré par notre Chef Anthony Lorient, avec accord mets et vins
et soirée festive, musicale et dansante

130€ par personne

Amuse-bouches

Foie gras du Gers, coulis de mangue,
condiment grenade pomelo gingembre et tuile à la fleur de sel

Noix de Saint-Jacques snackées, céleri vanillé,
poire rôtie, sauce au cidre

Filet mignon de sanglier, croustillant de perles du Japon,
fine purée et pickles de betterave, sauce corsée à la moutarde et l'ail noir du Gers

Dôme chocolat noir 83%, confit d'orange,
sablé façon pain d'épices, glace Cognac orange

Mignardises

Accord mets et vins

*Cocktail maison, AOP Mâcon Solutré-Pouilly Domaine Renaud,
IGP Côtes catalanes Domaine Lafage, Champagne brut De Lozey*

nuitée et dîner du réveillon

nuit en chambre double, dîner, accord mets et vins et petit déjeuner

212€ par personne

Réservez au 05 62 07 50 00