



MENU DU REVEILLON A LA FERME DU CHATEAU



19H30

ACCUEIL & APERITIF



20H00

DINER ELABORE PAR NOTRE CHEF DE CUISINE FRANCK SIMONNEAU

Mise en bouche

-

Foie gras de canard cuit au torchon, confit de poires & réduction Banyuls

°Accompagne d'un verre de AOP Coteaux du Layon°

-

Consommé de homard, gingembre & citronnelle

°Accompagne d'un verre de AOC Pouilly Fume 2017 – Pabiot°

-

Aiguillette de Saint Pierre, curry noir & lait de coco

-

Granite pomme verte / calvados

-

Noisette de chevreuil, poivrade, pomme fondante & coing

°Accompagne d'un verre de AOC Beaume de Venise 2014 – Gigondas la Cave°

-

Moelleux du Revard & pain aux noix

°Accompagne d'un verre de AOC Marsannay 2014 – Louis Jadot°

-

Impression chocolat noir passion / Infusion ananas aux épices

°Accompagne d'une coupe de champagne Tribaut Brut origine°



23H00

SOIREE DANSANTE ANIMEE PAR LE GROUPE BACKSEAT BINGO CLUB

PROPOSE PAR L ASSOCIATION VOXTOUR'S DECIBEL



125,00 € par personne / **95,00 €** sans les vins du repas

RESERVEZ AU 02.33.74.20.14

