



MENU DU REVEILLON A LA FERME DU CHATEAU



19H30

ACCUEIL & APERITIF



20H00

DINER ELABORE PAR NOTRE CHEF DE CUISINE FRANCK SIMONNEAU
ET ACCOMPAGNE DE LA DOUCE VOIX DE FLO S SONG

Foie gras de canard au vin rouge, datte Medjool & pickles d'oignons rouges
°Accompagne d'un verre de AOP Coteaux du Layon°

-

Raviole de langoustine aux herbes & bouillon des tetes infuse a la badiane
°Accompagne d'un verre de AOC Pouilly Fume 2017 – Pabiot°

-

Aiguillette de Saint Pierre, fregola sarda, asperges vertes
& beurre blanc aux clementines et vinaigre de Kalamansi

-

Granite pomme verte / calvados

-

Filet de bœuf, mousseline de pommes de terre et celeri aux truffes, chips de
salsifis & jus reduit au poivre de Kampot
°Accompagne d'un verre de AOC Beaume de Venise 2014 – Gigondas la Cave°

-

Mousse de Vacherin Mont d'Or & caramel de betterave au miel de sapin
°Accompagne d'un verre de AOC Marsannay 2014 – Louis Jadot°

-

Tentation chocolat noir, framboise & yuzu
°Accompagne d'une coupe de champagne Tribaut Brut origine°



00H00

SOIREE DANSANTE



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

RESERVEZ AU 02.33.74.20.14

