

St Sylvestre 2022
Menu Gastronomique 135 € / Pers. à 20H



Remise de
10%
Sur le prix
des
chambres

Pensez à offrir
La Marjolaine
« Coffrets
Cadeau au dos »

Menu

L'apéritif :

Champagne Taittinger, accompagné de ses Amuses Bouche

Foie gras préparé par nos Soins, Figues confites à la Grenadine

Nage de Noix de St Jacques et Légumes safranés

Filet de Bar, Mousseline de Panais, Beurre aux Herbes

Filet de Barbué cuit à la Vapeur, Salpicons de Concombre et
Champignons au Goût fumé

Sorbet Prune et son Eau de Vie

Pigeonneau de chez François JARDIN et Ventrèche caramélisée,
Galette à la Piperade

Chariot de Fromages affinés

Gourmandise de Desserts

Les Vins

Gewurztraminer - Kientz - 2018

Sancerre blanc - Domaine Vacheron - 2020

Coteaux du Lyonnais l'Hecto Chardonnay - G. Clusel - 2019

Moulin de la Lagune du Château de la Lagune - 2015

Château Couhins Lurton Acte II - Pessac Léognan - 2019

Champagne - Françoise Bedel

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Taxe et service compris

Madame et Monsieur

Réveillon Gastronomique - Nombre de personnes : X 135 € =

Nombre de Chambre (s) :

Tél :

E-Mail :

Attention : Si vous souhaitez recevoir nos programmes de soirées, merci de bien noter votre adresse mail et votre
numéro de téléphone, il n'y aura pas d'envoi postal.

Paiement à envoyer à l'ordre de la Marjolaine—Les chèques seront encaissés après le réveillon