DOMAINE DE BAULIEU

Menu du Réveillon

Venez célébrer la nouvelle année dans un cadre raffiné et festif au Domaine de Baulieu à Auch !

 Soirée du Réveillon – 31 Décembre :
180 € par personne : Menu gastronomique en 8 services, accord mets & vins, ambiance musicale avec DJ et photobooth.

 Package Saint-Sylvestre – 495 € :
Inclut la nuit à l'hôtel pour deux, la soirée du Réveillon et le petit-déjeuner du 1er Janvier.

 Déjeuner du Jour de l'An – 100 €
Accord mets & vins en supplément (45 €).

Pour toutes réservation veuillez nous contacter par téléphone au 05 62 59 97 38.

180,00 €

Zakouskis et autres de bienvenue...

Œuf de poule du Gers, cuit coulant. Saumon fumé, fait à la maison, servi en siphon. Crème de gin du Domaine de la Haille. Sandwich de saumon.

Foie gras de Canard du Gers cuit sauté. Cerfeuil tubéreux servi en velouté & en risotto aux cèpes. Mousse aérienne d'épices de fin d'année.

Le ris de veau & la langoustine en feuille de choux. Belle julienne aux racines d'hiver. Mousseux crémeux de ce décapode.

Noix de coquilles Saint-Jacques, sautées & en tenue de soirée. Fricassée de châtaignes & de champignons de Madiran à la réglisse. Un bon bouillon de champignons.

Granité de Vin Sauvage. Mousse d’orange. Décoction de plantes en idée de Chartreuse.

Le beau filet de bœuf d’Occitanie. Sauce Gersbuffera. Petit pâté en croûte de foie gras en idée de Wellington.

La douceur d’une mignardise de l'An neuf...

Gratin d’Ossau-Iraty, frotté à l’Armagnac du Domaine. Le tout condimenté à la confiture de figues de notre potager.

Chocolat soyeux de fin d’année. Panais confit. La fraîcheur d’une mousse de mandarine. Glace de lait au Yuzu.