



## Menu du Réveillon & du Nouvel An

Pour le dîner du Mardi 31 Décembre 2024 & le déjeuner du Mercredi 01 Janvier 2025, le Domaine de Baulieu est fier de vous présenter un menu rempli de merveilles !

Si vous désirez fêter le Réveillon du 31, en notre compagnie deux choix s'offrent à vous:

- La Soirée du Réveillon (comprenant le menu en sept services, l'Accord Mets et Vins et les animations avec DJ Vinyles & photobooth) à 175€ par personne.

ou

- Le package de la Saint-Sylvestre (comprenant la nuit du 31 à l'hôtel, la Soirée du Réveillon pour deux personnes, le petit-déjeuner du lendemain pour deux) à 485€.

Vous ne pouvez pas venir pour la soirée? Pas de problème! Vous pourrez découvrir le menu de notre Chef, pour le déjeuner du 1er Janvier, à 95€ par personne avec un supplément de 45€ si vous désirez l'Accord Mets et Vins établi par notre sommelier.

Réservation au 05 62 59 97 38.

**175,00 €**

### **Zakouskis et autres de bienvenue...**

**Huître Tabouriech en tenue de soirée d'habit vert. Magret de canard en tartare. Le tout en gelée de Mer au yuzu. Spumescent de sarrasin.**

**Belle escalope de foie gras de canard de la Ferme du Puntoun, cuite au poêlon. Topinambour en idée de risotto & en velouté à la truffe Melanosporum.**

**Légère quenelle de St Jacques. Gnocchis à l'encre de seiche. Quelques gouttes de moka par ici & par là. Mousseux de crustacés.**

**Le chou pommé qui a trouvé homard. Pied de cochon & châtaignes. Clarification de bœuf & infusion des carcasses de homard. Fin bouillon tartuffa.**

**Granité d'un vin chaud de nos campagnes. Aux épices & odeurs de fin d'année. Un pain d'épices maison infusé en belle mousse.**

**Caille chaponnée du Gers de la Ferme du Vidalies, farcie aux aïrelles & au foie gras. Servie sur un pain aux cendres végétales, accompagnée de farce à gratin & d'une fine purée de cerfeuil tubéreux. Cromesquis au foie gras de canard.**

**Camembert en mousse au miel de châtaignier & pistache. Confiture de figue de notre potager, au Floc rouge du Domaine de Bilé. Croûtons de pain de maïs.**

**Onctueuse bavaroise aux agrumes. Cœur d'orange confite. Chocolat "Los Ancones" Bio en génoise & en mousse. Sorbet orange au safran du Gers.**

**Mignardises de l'An Neuf.**