



Menu du Réveillon & Nouvel An

Dimanche 31 Décembre 2023 & Lundi 01 Janvier 2024

Repas du Réveillon - 140€ par personne : Comprend le repas gastronomique en sept services + l'Accord Mets et Vins au restaurant.

Package de la St Sylvestre : 465€ / 2 personnes : Comprend la nuit du 31 à l'hôtel, la Soirée du Réveillon pour deux personnes, le petit-déjeuner du lendemain pour deux.

Déjeuner du Jour de l'An - 95€ : Comprend le menu complet pour le 1er janvier.

Réservation au 05 62 59 97 38.

140,00 €

Zakouskis et autres de bienvenue...

Oeuf bio du Gers mimosa, caviar d'Aquitaine Saumon fumé maison, vodka du Gers en gelée.

Foie gras de canard de la ferme du Puntoun et langoustines servis sous une feuille de nouille, riche bouillon de crustacés.

Noix de coquille Saint Jacques cuites au feu, agrémentées de truffes noires melanosporum et de cacahuètes des Landes Fondue d'épinard, beurre du Gers cuit noisette et servi mousseux.

Tronçon de turbot grillé puis cuit doucement, châtaignes cuites au feu de bois, boudin blanc de poisson Belle réduction de vin rouge de nos campagnes et du fumet des arêtes.

Granité Spritz gascon.

Filet de boeuf cuit au poêlon comme il se doit, mistoufle de pomme de terre à la tartuffa, sucrine braisée et finie d'être glacée à la mandarine La belle et soyeuse sauce Albufera.

Brie à la truffe 2.0 Marmelade de coing du Domaine et fenouil fondu.

Généreuse Tarlatane de marrons glacés à la noisette, Le tout égayé au citron yuzu Crème glacée pain d'épices et croûtons.

...Envie de Mignardises de l'An Neuf