



Menu du Réveillon 2024

Flûte de Champagne Barthélémy-Pinot et Mises en bouche

*Foie gras mi-cuit aux figues
et son verre de Loupiac Château Bourdieu-Fonbille 2016*

*Vol au vent aux ris de veau
Accompagné du Château Respide Graves rouge 2019 1 bouteille pour 2 p.*

*Filet de Bœuf sauce Porto et
son trio de purées de légumes.*

Fromage aux 2 saveurs

Farandole de Gourmandises

A minuit Feu d'Artifices sur le lac

Puis on dansera

120,00 € ttc - Réserve obligatoire

Le service du dîner débutera à 20h45 précises

Café

Hébergement possible sur place dans nos chalets au confort hôtelier