



# *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*