

Dîner de la Saint Sylvestre



Flûte de Champagne Barthélémy-Pinot

Mises en bouche

Terrine de Foie gras mi-cuit et son chutney de figues

Son verre de Château Bourdieu-Fonbille Loupiac 2006

St Jacques sauce champagne et safran

Château Larrouquey 2015 Graves

Medaillon de Veau sauce Morilles

Assiette de fromages aux trois saveurs et mesclun

Gourmandise des Iles

Café et canelé

A minuit Feu d'artifices sur le lac

Réservation obligatoire

Prix net 89,00 € - taxes et services compris

Hébergement possible sur place
dans nos chalets au confort hôtelier