



Menu du Réveillon 2022

Flûte de Champagne Barthélémy-Pinot et Mises en bouche

*Foie gras aux figues
et son verre de Loupiac Château Bourdieu-Fonbille 2015*

*Fricassée de Gambas sauce Homardine
Accompagné du Château de L'Aubrade 2019 1 bouteille pour 2 p.*

Filet de Bœuf aux morilles et ses légumes

Fromage aux 2 saveurs

Dentelle croustillante aux fruits exotiques

Café

A minuit Feu d'Artifices sur le lac

*120,00 € ttc - Réserve obligatoire
Le service du repas débutera à 20h 45 précise.*

Hébergement possible sur place dans nos chalets au confort hôtelier