



# Menu du Réveillon 2025

*Flûte de Champagne Barthélémy-Pinot et Mises en bouche*

*Médaillon de Foie gras mi-cuit et sa confiture d'oignons  
et son verre de Loupiac Château Bourdieu-Fonblille 2016*

*St Jacques aux truffes et sa purée de courges  
Accompagné du Château Lagrange Roquetaillade Graves rouge 2018 1 bouteille pour 2p.*

*Grenadin de veau et son flan de légumes*

*Fromage aux 2 saveurs*

*St Honoré*

*A minuit Feu d'Artifices sur le lac  
Puis on dansera  
120,00 € ttc - Réservation Obligatoire  
Le service du dîner débutera à 20h45 précises*

*Café*

*Hébergement possible sur place dans nos chalets au confort hôtelier*