



Un apéritif au champagne.



Un dîner spécial Saint Sylvestre

Feu d'artifice à minuit



Célébrons ensemble la nouvelle année

Conditions de réservation :

Le versement d'arrhes correspondant à 50% du montant du séjour vous sera demandé à la réservation.
Réservations auprès de notre service de réception au **03.85.36.92.49** ou à
info@chateaubesseuil.com



MENU

Apéritif au champagne et ses frivolités



Trilogie d'amuse-bouches



Foie gras de canard du Sud Ouest, passion et café



*Saint-Jacques des Côtes Bretonnes, purée d'héliantis,
trompettes et caviar*



*Filet de sole nacré, coquillage et tétragone, sauce légèrement
crémée au champagne*



Sorbet pamplemousse rose et crémant de Bourgogne



Tourte de canard colvert à la truffe



*Émulsion de cavolfiore à la vanille, sorbet coco et caramel de
curry*



Pavlova pomme et coing, sorbet pomme verte et gin

Dîner 150€ par personne