

Paniers garnis

Petit panier

45€ - 2 à 4 pers

- Ballotine de foie gras, curry fumé, Macvin - 250g
- Saumon gravelax – 4 tranches
- Confiture kaki et orange de Sicile
- Brioche Safran et pavots
- Bourgogne Chardonnay Domaine Debreuille

Grand panier

80€ - 4 à 8 pers

- Ballotine de foie gras, curry fumé, Macvin - 500g
- Saumon gravelax – 8 tranches
- Confiture kaki et orange de Sicile
- Brioche Safran et pavots
- Bourgogne Chardonnay Domaine Debreuille

Foie gras

- Foie gras 250g : 30 €
- Foie gras 500g : 55 €

Saumon gravelax

- 6 tranches : 6.50 €
- 10 tranches : 10.50 €
- 8 tranches : 8.50 €
- 12 tranches : 12 €

Vins d'accompagnement

Jurançon moelleux « Ballet d'octobre » Domain Cahaupé : 25 €
Champagne « Cuvée des Sept Fontaines » Emmanuel Pithois : 30 €

Réservations 03.85.36.06.06 contact@hotel-les7fontaines.com

*Retrait à partir du 23 décembre. Date limite de réservation :
Pour le réveillon et le jour de Noël : le 18/12 au plus tard
Pour la Saint Sylvestre et le jour de l'an : le 25/12 au plus tard*