

Saint-Sylvestre 2018

Cocktail de bienvenue et mises en bouche

Ne tournons pas autour du pot :

Homard et Saint-Jacques aux légumes d'antan,
jus iodé au champagne et au safran

Le canard en 3 façons :

Fondant, tartare et consommé
Raisin et vin d'ici, brioche de la « Viennoiserie VILLERET »

Lumière sur le granité :

Champagne, citron et menthe

La truffe s'invite à la soirée :

Filet de chevreuil rôti, purée de céleri truffée
et confit de pommes à la gelée de groseille, jus corsé à l'or noir

Surprise :

Pouilly Saint-Pierre, fruits secs et douceur de miel

Et pour finir, la bûche :

Lingot en velours de chocolat, poire et mandarine impériale,
biscuit croquant et crème à la cardamome

= Spectacles =



Maxime :
Quick Change



Les Kenjys :
Spectacle
d'arbalètes



Stellina :
Cerceaux



Gaël Magicien

Infos

Accueil à partir de 19h
Dîner servi à 20h

Tarifs

Adulte : 128,00 € par personne
Enfant / Ado : 69,00 € par personne
(3 à 15 ans inclus)

Forfait Saint Sylvestre Adulte
(dîner + brunch) à 159,00 €
Forfait Saint Sylvestre Enfant / Ado
(dîner + brunch) à 86,00 €
(3 à 15 ans inclus)

Hébergement à partir de 145 €

Renseignements et réservation

Hôtel et Restaurant
Les Pagodes de Beauval
41 110 Saint Aignan sur Cher
02 54 75 6000
reservations@leshotelsdebeauval.com

HOTELSBEAUVAL.COM

