

RÉVEILLONNEZ AU MANOIR !



Réveillon du 31 décembre

DÎNER GASTRONOMIQUE

Amuse-Bouche

Huitre fine claire au cresson, gelée d'eau de Mer
Ravioli frit aux Gambas, œuf Hareng
Salade de Poulpe
Champagne Phillipponnat Brut

+++

Entrée

Cannelloni de Tourteau et Saint-Jacques, gelée au Thé vert, Racines
Pouilly-Fumé, Les Petites Eaux Bues, Domaine Tabordet, 2017

+++

Poisson

Loup Sauvage, mousseline de Topinambour et Salsifis
Crozes Hermitage, Les Launes, 2018

+++

Viande

Filet Mignon de Veau, conchiglie de sous-bois,
pulpe de Potimarron, jus Truffé
St Joseph, Les Challeys, 2016

+++

Fromage

Sélection de trois Fromages affinées, petite salade, oignon frit

+++

Dessert

Dôme croquant au nectar de Griotte façon Forêt-Noire
Baume de Venise
Champagne Phillipponnat, Brut Réserve, à minuit !

Dîner du Réveillon

Prix : 150€ par personne
Vins compris

Soirée danse pour poursuivre le réveillon !



Mardi 31 décembre

DÎNER POUR 2 PERSONNES
CHAMBRE
& PETIT-DÉJEUNER

Prix : 399€ pour deux



Mercredi 1^{er} janvier

BUFFET DU NOUVEL AN

Brunch à partir de midi
avec coupe de Champagne

Prix : 55€ par personne

.....
Pour toute réservation :

manoir.etang@wanadoo.fr ou 04 92 28 36 00

66 allée du Manoir à Mougins, www.manoir-de-letang.com