

# 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<sup>er</sup> 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](http://www.manoir-de-letang.com)