

Samedi 18 novembre 2017  
Beaujolais nouveau

Soirée dansante Animé par « Yvon Masson »

*Dégustation à partir de 19h30*

*Dîner à 20h30*

*Menu à 46 €*

*Boisson comprise (Apéritif, eau, vin et boisson chaude)*

Dégustation du Beaujolais nouveau autour de divers canapés

\*\*\*\*\*

Carpaccio de Saint-Jacques et betteraves de couleurs,  
chantilly au raifort, salicornes, huile au citron, copeaux de parmesan, mâche

\*\*\*\*\*

Les noix de joues de porc confites, pomme de terre château, garniture d'automne,  
velouté au cidre de la « Ferme du Theil »

\*\*\*\*\*

Le bleu d'auvergne, quartiers de poires confites à la sauge,  
fine baguette toastée, confit d'oignon au vin rouge et à la grenadine, mesclun

\*\*\*\*\*

Le brownie au chocolat noir « Guayakyl » et fruits secs, \*  
crèmeux choco-coïntreau, sorbet à l'orange

Pour nos soirées, les personnes qui dîneront pourront bénéficier d'une chambre pour 1 ou 2 personnes. Au tarif préférentiel de 87,00 € petits déjeuners inclus (selon disponibilités)