

New Year's Eve Menu

Coupe de Champagne de bienvenue
Glass of Laurent Perrier



Amuse-bouche au gré du temps
Pre-meal snack



Foie Gras de canard du Gers aux artichauts violets cuits en barigoule
et aux arômes de truffes
Duck Gers foie gras with "à la barigoule" purple artichokes, truffle flavored



Salade de coquillages et crustacés aux herbes folles délicatement relevée d'une
vinaigrette d'agrumes et huile de ciboulette inspirée d'un ceviche,
gelée d'avocat et mangue
*Shellfish salad ceviche style with wild herbs, citrus and chive oil dressing,
avocado and mango jelly*



Trou cubain (rhum fumé à la menthe et sorbet citron)
Trou cubain (smoked mint rum and lemon sorbet)



Suprême de dinde de Bresse en demi-deuil cuit en basse température,
cuisse confite aux marrons, embeurrée de choux vert et légumes d'Antan
*Breast turkey fillet from Bresse with black truffle sauce cooked in low temperature,
leg stuffed with chestnuts, buttered green cabbage and old fashioned vegetables*



Sphère au chocolat, mousseline de chocolat au lait,
confit de cédrat et éclats de marrons glacés
*Chocolate sphere, fine milk chocolate mousse,
candied lemon and candied chestnuts sprinkles*



Les treize desserts
The thirteen desserts

96€ par personne hors boissons | 10€ de remise pour toute réservation avant le 1^{er} décembre
Accord mets et vins à 36 euros par personne
Réservation au 04 92 93 74 10 ou virginie.lhotel@marriott.com

Cotillons et animation musicale avec duo live pendant le repas, DJ à partir de minuit.
Possibilité de dormir sur place grâce à notre package dîner, chambre et petit-déjeuner.