

# SOIRÉE DU NOUVEL AN

EN CONCERT TRÈS TRÈS PRIVÉ

## Apéritif entre 20h00 et 20h30

*Début du concert 30'*

## En arrivant

Mini Crabe Roll/ Macaron foie gras et cacao  
Coupe de Champagne , Ayala Brut Majeur

## Début du Diner 20h30

## Patience

Mousseline de Saint Jacques, crémeux vanille et poivre de séchuan

## En première

Marbré de Foie Gras au goût truffé,/Carotte fane en condiment d'orange  
Saint Péray, Domaine Ferraton

**175 EUROS DÈS 20H00 OU AUX  
CHANDELLES 140 EUROS DÈS 20H00  
SALLE FLEURIE DU BAS**



# DU 31 DÉCEMBRE 2024

*Concert 20'*

## **Pour seconder**

Canneloni de Homard/ Sabayon  
au champagne/ Herbes folles  
iodées  
Le Colombier, Domaine des  
Amoureuses

*Concert 20'*

## **Savoureux en saveur**

Filet de Bœuf/ Nori et Avruga/  
Demi glace de Veau/ pommes  
bouchon confites  
Château neuf du Pape.

## **Retour au classique**

Brie truffé  
Compotée de fruits secs/jeunes  
pousses de salade

## **On vous dédicace une Bonne et Heureuse Année 2025**

Chocolat Thérapie  
/pécan/gingembre/clémentine

*1 heure de concert jusqu'à 1H30*

Eaux plates ou gazeuse /Café ou  
Thé ou mignardises

**AVEC MATTHIEU LOIGEROT VOIX,  
PASCAL NICOL À LA GUITARE ET  
NICOLAS GEGOUT AU SAXOPHONE**



