



Château de Fère

★★★★★ HOTEL & SPA



Menu de la Saint Sylvestre

Une coupe de Champagne Schlessler 1999

Amuses bouches



Raviole de Langoustines, Sauce aux agrumes, Quenelle de Ricotta & Langoustines

Jurançon Chant des vignes 2017



Escalope de Foie gras poêlé, Lentillons de Champagne, Consommé de Truffes

Jurançon Quintessence du petit Manseng domaine Cauhapé 2010



Filet de Sole Normande farcie aux huîtres, Boulgour acidulé et jus d'épinard

Entre-2-mers



Bœuf fumé, Crosne truffé et crémeux de Pois Chiche

Marquis d'Alesme Magnum ou équivalent



Trio de fromages en trois textures

Marquis d'Alesme Magnum ou équivalent



Coque Chocolat et Praline rose, Biscuit rose de Reims, Mousse pralinée, Sauce Chocolat

Champagne Cuvée spéciale



Feu d'artifice et coupe de champagne Schlessler 1999 offert par la maison

Mignardises



Soirée musicale et dansante animée par un trio de Jazz

Menu à 270€ par personne

