



M
LES MANOIRS
Tourgéville
III



MENU DU RÉVEILLON

Samedi 31 décembre 2022

FIDÈLE À LA TRADITION, LE MENU SERA SERVI AUTOUR D'UNE TABLE JOLIMENT DÉCORÉE.
UN DÎNER DANS UN CADRE FEUTRÉ, SAUPOUDRÉ D'UNE AMBIANCE MUSICALE...

NEW YEAR'S EVE DINNER

Saturday, December 31st, 2022

IN KEEPING WITH FESTIVE TRADITION, DINNER WILL BE SERVED AT A DELIGHTFULLY
DECORATED TABLE. NEW YEAR'S EVE DINNER IN A COSY SETTING WITH MUSIC LIVE...

Dîner du Nouvel An

En accord
mets et vins

MISE EN BOUCHE

Saint-Jacques marinées et son velouté au caviar baeri
– Champagne Louis Roederer Brut Collection 243 –

ENTRÉE

Foie gras de canard à la figue,
pain de Gênes aux noisettes
– Champagne Louis Roederer Brut Collection 243 –

POISSON

Homard en trois façons, tomate glacée et basilic
– Chablis-Domaine le Verger 2020- A. Geoffroy –

PLATS

Filet de bœuf Wellington aux cèpes
– Château La Pointe - Ballade de la Pointe Pomerol 2017 –

FROMAGE

Camembert à la truffe, jeunes pousses de salades
– Coteaux du Layon - Domaine des Hauts Perrays –

DESSERT

Galet de Tokyo au chocolat lacté et yuzu
– Champagne Veuve Clicquot rosé –

COFFEE AND SWEETS

Par personne

245€

New Years Eve's Dinner

Wines have been specially
selected to accompany each dish

APPETIZERS

Marinated scallops and velvety Baeri caviar soup
– Champagne Louis Roederer Brut Collection 243 –

STARTER

Duck foie gras with figs,
hazelnut Genoa bread
– Champagne Louis Roederer Brut Collection 243 –

FISH

"Free style" lobster, glazed tomato and basil
– Chablis-Domaine le Verger 2020- A. Geoffroy –

MAIN DISHES

Beef Wellington fillet with porcini mushrooms
– Château La Pointe - Ballade de la Pointe Pomerol 2017 –

CHEESE

Camembert with truffles, young salad sprouts
– Coteaux du Layon- Domaine des Hauts Perrays –

DESSERT

Chef's dessert with milk chocolate & yuzu
– Champagne Veuve Clicquot rosé –

COFFEE AND SWEETS

Per person

Menu Enfants

LA SAINT-SYLVESTRE DES ENFANTS DE 3 À 12 ANS.
Soirée encadrée par des animateurs
dans un salon privatif,
séparé de la salle de réception.

Crevettes roses et condiments
Veau confit façon parmentier
Panna cotta à la vanille et aux fruits rouges

Par enfant. Boissons comprises

85€

Children's Menu

NEW YEAR'S EVE PARTY FOR CHILDREN AGED 3 TO 12.
The children's party will be held in a private lounge,
separate from the main reception room,
and supervised by entertainers.

Prawns and condiments
Veal confit parmentier-style
Vanilla and red fruit panna cotta

Per child. Including drinks

Les Manoirs de Tourgéville

668 Chemin de l'Orgueil - Tourgéville, 14800 Deauville
+33 (0)2 31 14 48 68 • info@lesmanoirstourgeville.com • www.lesmanoirstourgeville.com