



LES MANOIRS

Tourgéville



MENU DU RÉVEILLON

Dimanche 31 Décembre 2023

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

Sunday, December 31st, 2023

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...

LE DÎNER

En accord mets et vins

MISE EN BOUCHE

Homard glacé au citron

– Champagne Louis Roederer Brut Collection 244 –

ENTRÉE

« Pomme de foie gras »

– Chablis – Domaine Le Verger – A.Geoffroy –

POISSON

Saint-Jacques au caviar Kaviari,
velours de choux-fleurs

– Pully Fumé - Domaine de Ladoucette –

PLATS

Filet de veau à la truffe,
darphin de pomme de terre et cèpes

– Bourgogne Pinot Noir - A.Geoffroy –

FROMAGE

Camembert à la truffe

– Coteaux du Layon – Domaine des Hauts Perrays –

DESSERT

Sphère au chocolat de Tanzanie et framboise

– Champagne Veuve Clicquot Rosé –

**CAFÉ
ET MIGNARDISES**

255€

THE DINNER

All wines have been specially
selected to accompany each dish

APPETIZERS

Lemon-glazed lobster

– Champagne Louis Roederer Brut Collection 244 –

STARTER

“Foie gras apple”

– Chablis – Domaine Le Verger – A.Geoffroy

FISH

Scallops with Kaviari caviar
and cauliflower velouté

– Pully Fumé - Domaine de Ladoucette –

MAIN DISHES

Truffled veal fillet with darphin potato
pancake and porcini mushrooms

– Bourgogne Pinot Noir - A.Geoffroy –

CHEESE

Truffled Camembert

– Coteaux du Layon – Domaine des Hauts Perrays –

DESSERT

Tanzanian chocolate and raspberry sphere

– Champagne Veuve Clicquot Rosé –

**COFFEE
& SWEETS**

Menu Enfants

LA SAINT-SYLVESTRE DES ENFANTS (de moins de 12 ans)

Soirée encadrée par des animateurs
dans un salon privatif,
séparé de la salle de réception.

Crevettes roses et avocat, sauce cocktail
Saumon au citron et pommes duchesse
Gaufre liégeoise, fruits rouges et chantilly

Par enfant.
Boissons comprises

85€

Children's Menu

NEW YEAR'S EVE PARTY FOR CHILDREN ((AGED UNDER 12)).

The children's party will be held in a private lounge,
separate from the main reception room,
and supervised by entertainers.

Pink shrimp and avocado, cocktail sauce
Salmon with lemon and pommes duchesse
Liège waffle with red berries and whipped cream

Per child.
Including drinks

LES MANOIRS DE TOURGÉVILLE • HOTEL**** / RESTAURANT, LE '1899' / SPA by ESTHEDERM

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