

DINER DE LA ST-SYLVESTRE 2017 - 2018



Farandole d'Amuses Bouche Maison

Velouté de Légumes de notre Potager et Fruits d'Automne

6 Huîtres de la Baie N° 3 et leurs Accompagnements

Duo de Saumons d'Ecosse Fumé et Mariné aux Agrumes et Perle de Yuzu

Foie Gras de Canard élaboré par nos Soins Pané au Spéculos et sa Brioche Maison

Granité de Pomme au Vieux Calvados

Ballotine de Chapon Fermier Label Rouge et ses Légumes Anciens de notre Potager

Hélianthus, Loca, Panais, Marrons

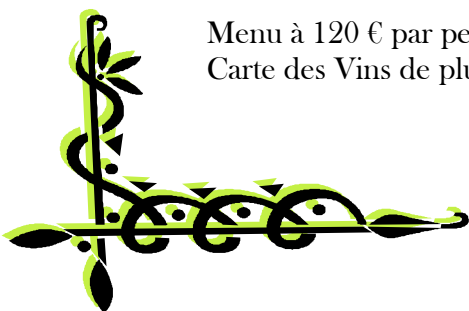
Chariot de Fromages Régionaux et son Pain aux Fruits Maison

Craquant au Chocolat Citron et Agrumes

Café et Mignardises
Ballotins de Chocolats Maison

*Menu non contractuel, sous réserve d'obtention des produits nécessaires à son élaboration
certains plat peuvent être modifiés*

Menu à 120 € par personne, hors boissons
Carte des Vins de plus de 850 appellations à partir de 33 €



CHATEAU DU VAL
le Val 22400 Planguenoual
Tel 02 96 32 75 40
www.chateau-du-val.com

FORFAIT REVEILLON

Hébergement + Dîner St-Sylvestre + Petit-Déjeuner

Par personne en Chambre Double

CHAMBRE STANDARD	160 €
CHAMBRE ROMANTIQUE	180 €
CHAMBRE PRESTIGE	205 €

- 30 % sur la Chambre pour les nuits supplémentaires, soit :

73 € la chambre standard

98 € la chambre romantique

133 € la chambre prestige