



LES MANOIRS

Tourgéville



# Le Réveillon

*Lundi 31 Décembre 2018*

UN DÎNER DANS UN CADRE FEUTRÉ,  
SAUPOUDRÉ D'UNE AMBIANCE MUSICALE...

## MISE EN BOUCHE

### ESCARGOTS DE LA VALLÉE D'AUGE EN COCOTTE LUTÉE

*Coupe de champagne Louis Roederer brut premier*

## FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

Velouté de cèpes, girolles et grattons de brioche  
*AOC Givry 1<sup>er</sup> cru, Grande cuvée - Vignerons de buxy - 2016*

## NOIX DE SAINT-JACQUES ET LANGOUSTINE

Ecrasée de légumes anciens, émulsion iodée  
*AOC Pouilly-Fuissé - Art Minéral - vin bio - 2016*

## FILET DE VEAU ET RIS TRUFFÉ

Aumônière de chou et légumes racines  
*AOC Moulis - « La salle » de Château Poujeaux - 2012*

## CAMEMBERT À LA TRUFFE

Salade mêlée

*Domaine des Hauts Perrays, Côteaux du Layon, Fleur de vigne - AOP - 2016*

## DÔME MONA LISA

Mandarine, biscuit aux figues et mousse chocolat  
*Coupe de champagne Louis Roederer brut premier*

## CAFÉ ET MIGNARDISES DE FÊTE

Dîner Accord Mets & Vins

**215€ par personne**

Boissons comprises



LES MANOIRS

Tourgéville



# Le Réveillon

*Lundi 31 Décembre 2018*

**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

**Pour  
les enfants**

Saumon fumé, avocat et condiments

Aiguillettes de poulet croustillantes,  
Pommes Duchesse

Royal au chocolat  
Sauce anglaise

**79€ par enfant**



# LES MANOIRS

Tourgéville



668 Chemin de l'Orgueil – Tourgéville,  
14800 Deauville

+33 (0)2 31 14 48 68  
[info@lesmanoirstourgeville.com](mailto:info@lesmanoirstourgeville.com)



[www.lesmanoirstourgeville.com](http://www.lesmanoirstourgeville.com)