Réveillon des Manoirs

LES MANOIRS

Tourgéville

Dîner de la Saint-Sylvestre

Mercredi 31 Decembre 2025

Fidèle à l'esprit des fêtes, le menu du 31 sera servi autour d'une table élégamment dressée. Un moment d'exception dans un décor feutré, bercé par une ambiance musicale raffinée.

New Year's Eve Dinner

Wednesday, December 31st, 2025

In keeping with the festive spirit, the New Year's Eve menu will bserved at an exquisitely decorated table. Enjoy a memorable experience in a cosy setting, to the accompaniment of sophisticated background music.

Menu de la Saint-Sylvestre

Mise en bouche
Saint-Jacques marinée, citron cédrat et caviar d'Aquitaine
Champagne Louis Roederer Brut

Entrée
Marbré de foie gras au balsamique de pomme et poire
Condiment Douglas, toasts aux noisettes
Jurançon – Domaine Cauhapé

Plats
Duo de homard de nos côtes et légumes rafraîchis
Sauce coraillée à l'estragon
Bouzeron – Clos de la Fortune

Filet de veau gratiné, dôme de choux aux morilles et ris de veau
(Feuille de choux de Bruxelles et kale)
Château Sainte-Marguerite Rouge – Cru Classé

Fromage
Camembert du Moulin de Carel à la truffe
Puisseguin Saint-Émilion – Fleur la Chapelle

Dessert
Neige aux agrumes d'hiver
Veuve Clicquot Rosé

Café et mignardises

New Year's Eve Menu

Appetiser
Marinated scallops, citron and Aquitaine caviar
Champagne Louis Roederer Brut

Starter
Marbled foie gras with apple balsamic
and Poire Douglas sauce, hazelnut toasts
Jurançon – Domaine Cauhapé

Main courses
A pair of lobsters from our shores and chilled vegetables
Roe sauce with tarragon
Bouzeron – Clos de la Fortune

Veal fillet au gratin, with a dome of cabbage with morel
mushrooms and sweetbreads (Brussels sprouts leaves and kale)
Château Sainte-Marguerite Rouge – Cru Classé

Cheese
Moulin de Carel Camembert cheese with truffles
Puisseguin Saint-Émilion – Fleur la Chapelle

Dessert
Citrus Floating Islands
Veuve Clicquot Rosé

Coffee and petits fours

260€

Par convive, menu avec accord mets et vins compris. Per guest, Set menu with wine pairings included.

Menu de la Saint-Sylvestre des enfants

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

Entrées
Crevettes sauce cocktail
Truite fumée

Plat chaud
Conchiglioni gratinés à la bolognaise

Dessert
Œuf à la neige

Children's New Year's Eve Menu

An evening hosted by entertainers in a private lounge, which is separate from the function room.

Starters
Prawn cocktail
Smoked trout

Hot dish
Conchiglioni Bolognese Gratin

Dessert
Floating islands

85€

Par enfants, boissons comprises. (Enfant de moins de 12 ans). Per child, drinks included. (Child under 12 years of age).

RÉSERVATION : +33 (0)2 31 14 48 68

Les Manoirs de Tourgéville • Hôtel, Restaurant, Spa • 668 Chemin de l'Orgueil, Tourgéville, 14800 Deauville
info@lesmanoirstourgeville.com • www.lesmanoirstourgeville.com