

Les Réveillons du

Château de Siran

24 & 31 décembre 2023

Séjour pour 2 personnes à partir de
Le 24 : 468 €
le 31 : 758 €





Dîner du

24 décembre

Apéritif

*Le cœur de filet de saumon légèrement fumé,
œufs de brochet Petrossian,
céleri rave mousseux, glace au raifort.*

*Courge douceur rôtie aux agrumes,
foie gras cuit en brioché épicee,
grué de cacao.*

*Filet de chapon noir d'Astarac demi-deuil,
légumes racine, truffe melanosporum
sauce Suprême*

Rafraîchissement

*Notre vision du Mont-Blanc désucré
mais toujours aussi gourmand.*

Mignardise

Prix menu, mets & boissons 140 €
Prix du menu 95 €

Dîner du 31

Apéritif

Céleri rave en croute de sel,
caviar pressé Petrossian

Noix de Saint Jacques de nos côtes,
artichaut de Jérusalem
caviar Daurenki Petrossian

Filet de veau des Vitelliers façon Rossini,
champignons des bois, jus réduit à la truffe
truffe Melanosporum.

Suprême de pigeon Bleu Blanc Coeur,
cerfeuil tubéreux et jus de pigeon.

Rafraîchissement

Brie truffé de la maison Xavier
(Meilleur Ouvrier de France à Toulouse)

Agrumes & praliné

Chocolat grand cru de Madagascar
parfumé aux agrumes de notre jardin.

Mignardise



Prix menu, mets & boissons 270 €
Prix du menu 195 €

Nos séjours tout En gourmandise pour 2 personnes

Noël : 468€

- La nuit du 24 au 25 décembre en chambre Douillette,
- Notre menu réveillon de Noël accord mets & vins compris
- Le petit déjeuner auprès de la cheminée

Nouvel An : 758€

- La nuit du 31 décembre au 1er janvier en chambre Douillette,
- Le goûter le 31 décembre,
- Le réveillon en accord mets & vins,
- Le champagne à minuit,
- Le brunch du 1er janvier.
- L'accès au spa offert,
- Un départ tardif jusqu'à 18 heures le lundi 1er janvier.