



LE RÉVEILLON DE LA SERRE

Cette année, nous vous proposons de fêter la Saint-Sylvestre 2025, sous les projecteurs du cinéma Hollywoodien.

> MARILYN MARTINI SWING

CHAMPAGNE

Soirée animée par

L'AMI PROD

qui vous feront chanter et danser jusqu'au bout de la nuit !

LE MENU DE LA SERRE

COCKTAILS, ANIMATIONS, DINER BOISSONS COMPRISES,

205 € 19H45

ROBERTO

Le cannelloni de saumon mariné et chair d'araignée, salade d'artichauts confits à l'hulle d'olive



Les Saint-Jacques rôties à la normande, coquillages, jeunes poireaux et fumet crémé

HANS

Pause rafraichissante sorbet et liqueur de mirabelle

SERGUEÏ

Le filet de Boeuf à la Wellington, pulpe de légumes oubliés et jus truffé

DORIS

L'étoile de Fontenille provençale et confit de piments

CHARLES

Composition sucrée autour du Pop Corn, caramel et chocolat

LES VINS

Crozes Hermitage "Les Jalets" 2023, Paul Jaboulet Aîné Châteauneuf du Pape "Les Cèdres" 2022, Paul Jaboulet Aîné Champagne tout au long de la soirée dansante



LE MENU DES TOURELLES

par Nicolas Briand

DÉJEUNER DE NOËL 115 € DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE 135 €

(libre accès à la soirée dansante)

La Raviole de daïkon,

araignée, langoustine, oeufs de truite et vinaigrette miel-piment.

La Ventrèche de thon rouge breton,

au B.B.Q, laquée, échalote rose confite et riz soufflé.

La Saint Jacques de plongée et le foie gras du Mée, pochés, feuilles de choux et bouillon "retour d'Hanoi".

Le chapon de pintade, le suprême rôti, la cuisse en Gyoza, champignons du pot et consommé réduit.

La brioche craquelée, servie tiède, noisette, citron et chocolat.

UNE NUIT SOUS LES ÉTOILES D'APIGNÉ

Célébrez 2025 plus sereinement en dormant sur place au Château d'Apigné.

* * * * *

AU CHÂTEAU

la chambre pour 2 personnes avec petits-déjeuners 305 €

AU PAVILLON ELISABETH

la chambre pour 2 personnes avec petits-déjeuners 215€

chateau@chateau-apigne.fr 02 99 14 80 66

