

CINEMA

NOW SHOWING

**NOUVEL AN
HOLLYWOOD NIGHT
31 DEC 2025**

HOUSE

.....
**CHÂTEAU
D'APIGNÉ**



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

MOSTRA DE VENISE

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

BERLINALE

Pause rafraichissante
sorbet et liqueur de mirabelle

CANNES

L'étoile de Fontenille provençale
et confit de piments

DEAUVILLE

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

BAFTA DE LONDRES

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

HOLLYWOOD

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





Les Tourelles

Restaurant gastronomique

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'Hanoï".

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

