Déjeuner du jour de l’an au Château

1er janvier 2027

Pour débuter cette nouvelle année, le Château vous convie à un déjeuner gourmand, où les beaux produits et les saveurs délicates sont à l’honneur.

ENTRÉE

Foie gras de canard poêlé et croustillant

Délicatement pané à la farine de maïs grillé, posé sur un chutney de poires et accompagné de son jus réduit.

PREMIER PLAT

Filet de bar de la baie de Cannes

Délicatement cuit sur peau, accompagné d’un duo de panais et de céleri-boule, relevé d’une touche de safran et de sa sauce safranée.

SECOND PLAT

Pavé de filet de bœuf rôti au four

Accompagné d’un délicat Darphin de pommes de terre de Tilly, de petits légumes de saison et de son jus de cuisson.

Les senteurs de nos campagnes

Plateau de fromages

LE DESSERT

Mousse de marron aux poires caramélisées

Sur un moelleux crumble au chocolat, accompagnée de son sorbet poire-cannelle.

Le Château vous souhaite une merveilleuse année, remplie de bonheur, de partage et de gourmandise.

100 € par personne

Toutes taxes comprises

RÉSERVATIONS

Places limitées

Château des Monthairons

Hôtel 4 étoiles · Restaurant · Spa Évasion

26 route de Verdun · 55320 Les Monthairons

+33 29 87 78 55

accueil@chateaudesmonthairons.fr

Déjeuner de Noël au Château

25 décembre 2026

Millefeuille de foie gras de canard des Landes et pain d'épices
Accompagné de sa gelée et de sa confiture de tomates aux épices.

Noix de coquilles Saint-Jacques roussies
Sur un écrasé de pommes de terre vitelotte, accompagnées de leur crémeux de barde.

La poularde d'Ippecourt aux saveurs de fête
Rouelles de poularde désossée et farcie aux pleurotes de la citadelle de Verdun, sublimées par une sauce au vin jaune.

Les senteurs de nos campagnes
Sélection de fromages pour prolonger ce moment gourmand.

LE DESSERT

Mini-bûche chocolat noir et orange
Mousse chocolat noir, cœur crémeux à l'orange, sur son biscuit brownie et sa compotée d'orange au miel, accompagnée d'orangettes confites et de son sorbet.

Le Château vous souhaite de merveilleuses fêtes de fin d'année et sera heureux de vous accueillir pour partager ce beau moment de convivialité et de gastronomie.

100 € par personne
Toutes charges comprises

Réveillon de la Saint-Sylvestre au Château

31 décembre 2026

PREMIÈRE ENTRÉE

Foie gras de canard poêlé et croustillant
Délicatement pané à la farine de maïs grillé, posé sur un chutney de poires et accompagné de son jus réduit.

DEUXIÈME ENTRÉE

Aiguillettes de Saint-Pierre juste poêlées
Poêlée de crosnes et cerfeuil tubéreux, accompagnés d'un beurre blanc délicatement relevé au caviar.

PREMIER PLAT

Demi-homard rôti sur sa chair
Servi avec un écrasé de patates douces au Yuzu et son crémeux de carcasse.

La surprise glacée

SECOND PLAT

La biche aux saveurs des sous-bois
Émincé de cuissot de biche en croûte de chapelure aux cèpes, accompagné d'airelles, de marrons et de coing du verger, relevé de son jus sauvage.

Les senteurs de nos campagnes

LE DESSERT

Assiette de délices sucrés

Places limitées uniquement sur réservation

Boissons à discrétion comprises

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

198 € par personne
Toutes taxes comprises