Logis Hotels Restaurants

Grand Hôtel d'Orléans

Hôtel *** & Restaurant – Séminaires

Menu "Réveillon nos Papilles" Saint Sylvestre 31.12.2025 (Soirée dansante et cotillons)

Accompagné de Vins et Champagne :
Une coupe de Champagne
Domaine de Sarrabelle IGP Chardonnay Blanc
Domaine ROTIER Les Gravels Rouge

145,00 €

Bulle rosé de Gaillac du Domaine de Sarrabelle

Huîtres en 3 façons (Gratinée - Panna Cotta - Cromesquis)

Foie Gras Terre et Mer

(Homard et Crevettes) En imprégnation vin blanc sec de Gaillac et gelée de Pommes Granny

Médaillon de Lotte à la Truffe Blanche

Billes de légumes glacés

Ballotine de Chapon de Pintade,

Flan de Patates douces et coings rôtis, sauce morilles et jus corsé

Pause Gaillacoise

1/2 Sphère crémeux d'agrumes "Pellerin" Yuzu confit, Main de Buddha, glaçage choco-noir Yucatán sur son palet breton au grué cacaoté

L.G. 25

1/2 Sphère crémeux d'agrumes "Pellerin" Yuzu confit, Main de Buddha, glaçage choco-noir Yucatán sur son palet breton au grué cacaoté

Rose des sables, Cigare à la rose et Guimauve violette