



LES MANOIRS

Tourgéville



# MENU DU RÉVEILLON

*Mardi 31 Décembre 2024*

FIDÈLE À LA TRADITION, LE MENU SERA SERVI AUTOUR D'UNE TABLE JOLIMENT DÉCORÉE.  
UN DÎNER DANS UN CADRE FEUTRÉ, SAUPOUDRÉ D'UNE AMBIANCE MUSICALE...

# NEW YEAR'S EVE DINNER

*Tuesday, December 31st, 2024*

IN KEEPING WITH FESTIVE TRADITION, DINNER WILL BE SERVED AT A DELIGHTFULLY  
DECORATED TABLE. NEW YEAR'S EVE DINNER IN A COSY SETTING WITH MUSIC LIVE...

# LE DÎNER

En accord mets et vins

## MISE EN BOUCHE

Huîtres Utah Beach à la crème de Caviar Oscière  
Champagne : Louis Roederer Brut Collection

## ENTRÉE

Cannelloni de crabe et légumes rafraîchis, sauce corail  
Vin : Sancerre Blanc, Domaine de La Rossignole

## POISSON

Coquilles Saint-Jacques de la baie de  
Seine snackées, trio de chou-fleur  
Vin : Bouzeron, Clos de la Fortune

## PLATS

Filet de bœuf normand, croustillant de joue  
de bœuf confite au vin rouge et pomme de terre  
à la truffe d'hiver  
Vin : Crozes-Hermitage, Domaine Courbis

## FROMAGE

Tome bio "Vach'menbon", réduction de jus de pommes  
Vin : Pinot Noir, Trimbach

## DESSERT

Kalamansi sur son 31, parfumé à la noisette  
Champagne : Louis Roederer Rosé

## CAFÉ ET MIGNARDISES

260€

# THE DINNER

All wines have been specially  
selected to accompany each dish

## APPETIZERS

Utah Beach oysters with Ossetra caviar cream  
Champagne : Louis Roederer Brut Collection

## STARTER

Crab cannelloni with fresh vegetables, coral sauce  
Wine : Sancerre Blanc, Domaine de La Rossignole

## FISH

Seine Bay scallops, seared,  
with a trio of cauliflower preparations  
Wine : Bouzeron, Clos de la Fortune

## MAIN DISHES

Normandy beef fillet, crispy red wine-braised  
beef cheek, and winter truffle potato  
Wine : Crozes-Hermitage, Domaine Courbis

## CHEESE

Organic "Vach'menbon" tome cheese,  
apple juice reduction  
Wine : Pinot Noir, Trimbach

## DESSERT

Kalamansi dressed to the nines,  
infused with hazelnut aroma  
Champagne : Louis Roederer Rosé

## COFFEE & SWEETS

## Menu Enfants

LA SAINT-SYLVESTRE DES ENFANTS (de moins de 12 ans)

Soirée encadrée par des animateurs  
dans un salon privatif,  
séparé de la salle de réception.

Saumon fumé, toasts et crème ciboulette  
Macaroni à la bolognaise gratiné à la mozzarella  
Île flottante au caramel

Par enfant.  
Boissons comprises

85€

## Children's Menu

NEW YEAR'S EVE PARTY FOR CHILDREN ((AGED UNDER 12)).

The children's party will be held in a private lounge,  
separate from the main reception room,  
and supervised by entertainers.

Smoked salmon, toast, and chive cream  
Macaroni Bolognese gratin with mozzarella  
Caramel floating island

Per child.  
Including drinks

LES MANOIRS DE TOURGÉVILLE • HOTEL\*\*\*\* / RESTAURANT, LE '1899' / SPA by ESTHEDERM

668 Chemin de l'Orgueil – Tourgéville, 14800 Deauville  
+33 (0)2 31 14 48 68 – info@lesmanoirstourgeville.com – www.lesmanoirstourgeville.com