

Le 24 Décembre 2019 à 20h00 / Le 25 Décembre 2019 à 12h30

Cocktail du Chef Amuse-Bouche

Langoustines rôties à la verveine, crémeux Yuzu Rapé de brocolis et choux, oeufs de poisson volant

Suprême de pintade farcie aux herbes et épinards Céleri rôti à la Truffe, jus au café vert

Caillé de chèvre à l'huile de Truffe et noisettes En mille feuille de poire

Coque chocolat mandarine, saveur de Cranberries et son sorbet

Au tarif de 91 euros TTC par personne

Château Belmont 57 rue groison 37100 Tours 02.47.46.65.00 accueil@chateaubelmont.com

