CHÂTEAU PRIEURÉ MARQUET

Dîner de la Saint-Sylvestre

Au château

31 DÉCEMBRE 2026

130 € / personne

Accord mets et vins : + 50 € / personne

Eau minérale et café compris

LES AMUSE-BOUCHES

– Pressé de queue de bœuf, gribiche de céleri-rave
– Tartare de Saint-Jacques, citron kumbawa et caviar Perlita
– Crème brûlée au foie gras, tuile de pain de campagne

MENU GASTRONOMIQUE EN **6** TEMPS

Foie gras de canard mi-cuit IGP du Sud-Ouest en deux déclinaisons
Médaillon, insert de cèpes et escargots, vinaigrette au jus de viande
Pressé à la vanille de Tahiti, chutney mangue-ananas et kumquat confit

Aspic de homard
Bergamote, salade de chou curly kale, vinaigrette au citron sudachi

Saint-Pierre étuvé
Velouté de coquillages, poireaux confits et safran

Poulette noire d’Astarac de Bigorre
Farce fondante aux champignons, blanquette de légumes d’hiver à la truffe, caramel de morilles

Brie de Meaux aux truffes

Nougat glacé au miel du château et à la pistache
Crémeux de mandarine, volupté croustillant aux amandes

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

05 57 49 41 70

prieuremarquet33@gmail.com • 33910 Saint-Martin-du-Bois

CHÂTEAU PRIEURÉ MARQUET

Dîner de la Saint-Sylvestre

Au chai à barriques

31 DÉCEMBRE 2026

100 € / personne

Accord mets et vins : + 30 € / personne

Eau minérale et café compris

LES AMUSE-BOUCHES

– Pressé de queue de bœuf, gribiche de céleri-rave

– Tartelette de jambon pata negra, condiment de pomme brûlée

MENU GASTRONOMIQUE EN **5** TEMPS

Foie gras de canard IGP de la maison Rougié

Insert de cèpes et d’escargots, vinaigrette au jus de viande

Saint-Pierre étuvé

Velouté de coquillages, poireaux confits et safran

Poulette noire d’Astarac de Bigorre

Farce fondante aux champignons, blanquette de légumes d’hiver à la truffe, caramel de morilles

Dégustation de Comté

Minimum 36 mois d’affinage

Nougat glacé au miel du château et à la pistache

Crémeux de mandarine, volupté croustillant aux amandes

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

05 57 49 41 70

prieuremarquet33@gmail.com • 33910 Saint-Martin-du-Bois