

Jour de l'an

2026

au Château du Mont Martin

31 décembre 2025 - 21h

Dîner gastronomique, animations, surprises
et soirée dansante jusqu'à 3h du matin.

**Rendez-vous pour une nuit de fête, d'élégance et de bonne
humeur dans l'ambiance chaleureuse du château**

Un voyage dans le temps signé par
Éric Legendre & Martine Desfaudais,
membres de l'Académie Culinaire de France

Tarif : 180€* / personne

Pour prolonger la magie et éviter de reprendre le volant,
possibilité de réserver une nuit au château
avec petit déjeuner à partir de 120€/chambre
(dans la limite des disponibilités)

*Dîner et soirée, coupe de champagne offerte,
eau plate et gazeuse incluse, hors vins

Le menu

Le Prologue – “Les Jardins du Passé”

Trio de bouchées autour de légumes oubliés

Sablé, gougère et roll – un clin d’œil aux potagers d’antan

Coupe de champagne

Première Attente – “Souvenir de la Belle Époque”

Crème Mustard (1903)

Une caresse veloutée inspirée d’Escoffier

Escale I – “L’Héritage des Contrastes”

Foie gras mi-cuit, anguille fumée et gelée de coing

Une alliance terre mer à l’équilibre subtil

Deuxième Attente – “Brise sur la Côte”

Chiffonnade de saumon fumé par nos académiciens eux-mêmes

Un souffle iodé entre deux époques

Escale II – “Le Festin du Duc”

Filet de bœuf normand en croûte façon Wellington

Duxelle de champignons, sauce Périlleux et purée de panais

Un hommage au raffinement des grands banquets du XIX^e siècle

Escale III – “Le Banquet des Terres”

Brie farci aux saveurs d’hiver

La générosité simple et chaleureuse des tables françaises

Escale IV – “L’Éternel Retour”

Baba au rhum revisité, sirop d’agrumes

Une tradition réinventée, pleine de lumière et de fraîcheur

L’Arrivée – “Le Temps Retrouvé”

Thé, café et douceurs sucrées

Dernière escale avant le passage vers 2026

Carte de vins soigneusement sélectionnés disponible sur place