

REVEILLON DE SAINT-SYLVESTRE

AU CHÂTEAU PERELADA

SAINT-SYLVESTRE  
2025



PERELADA

## PREMIERS MOMENTS

Tarte truffée

Coquille Saint-Jacques dans sa coquille

Mousse d'araignée de mer

*Champagne Taittinger Brut Réserve – Taittinger – A.O.C. Champagne*

## PLATS POUR CÉLÉBRER LA FIN DU '25

Thon sur soyeux de caviar et amande

*Champagne Taittinger Brut Réserve – Taittinger – A.O.C. Champagne*

Dumplings de homard et premiers petits pois

*Finca La Garriga Blanc 2024 – Perelada – D.O. Empordà*

Coquilles de Saint-Jacques sur ragoût de huitlacoche

*Finca La Garriga Blanc 2024 – Perelada – D.O. Empordà*

Filet de Wagyu, céleri-rave, épinards et truffe

*Aires de Garbet 2020 – Perelada - D.O. Empordà*

## MOMENTS SUCRÉS

Éponge glacée au thé matcha et glace au wasabi et yuzu

Chocolat, toffee et noix de coco

*Champagne Taittinger Prélude – Taittinger - A.O.C. Champagne*

## PETITS DÉTAILS POUR ACCUEILLIR 2026

PRIX: 360 €

Comprend les eaux, cafés, cotillon, raisins de la chance, open bar et animation musicale en direct jusqu'à 03h00 du matin.