



**Nouvel an 2024
au Château**

MEXICO

.....
**CHÂTEAU
D'APIGNÉ**



.....
CHÂTEAU
D'APIGNÉ



MEXICO

Le réveillon de la Serre

Cette année, nous vous proposons de fêter
la Saint-Sylvestre 2024,
en parcourant la culture mexicaine.

Margaritas Pimientos & Champagne

Soirée animée par

L'AMI Prod.

qui vous feront chanter et danser
jusqu'au bout de la nuit !

MEXICO

Le menu de la Serre

COCKTAILS, ANIMATIONS, DÎNER BOISSONS COMPRISES,
198 € DÈS 19H45

Cancún

Le foie gras mi-cuit,
au cacao et piment, confit de poivrons.

Ciudad de Mexico

La pause rafraichissante

Los quesos

affinés par Pascal Beillevaire.

Chihuahua

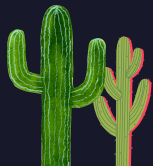
Le homard, en fine lamelle,
sur un tacos à l'avocat et citron vert.

Guadalajara

Le veau
rôti, pastilla de chili con carne.

El calavera

chocolat, citron vert et piment.





Les Tourelles

Le menu des Tourelles

par Nicolas Briand

DÉJEUNER DE NOËL 110 €

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE 130 €

(libre accès à la soirée dansante)

Au plus proche de la nature ...

La Saint-Jacques de plongée,

snackée sur sa coquille, confit d'algues.

Le demi homard breton,

servi frais, à la mayonnaise 2024 ...

Le bœuf Wagyu local,

au barbecue, onigiri tiédi et bouillon iodé.

Le ris ou la côte de veau, en croute de curry vert,

légumes de saison à la coriandre-citronnelle,
jus réduit au Kaffir.

Le millefeuille du Château,

mandarine, épicea et miel de nos ruches.

Une nuit sous les étoiles d'Apigné

Célébrez 2025 plus sereinement en dormant sur place au Château d'Apigné.



Au Château

la chambre pour 2 personnes
avec petits-déjeuners
305 €

Au Pavillon Elisabeth

la chambre pour 2 personnes
avec petits-déjeuners
215€

chateau@chateau-apigne.fr
02 99 14 80 66

