



LA TABLE DU MONASTÈRE

Nouvel An

LE MENU DU 31/12

Pour Commencer

La Coupe de Champagne
Le mi-cuit de Homard Breton sauce ponzu
L'huître spécial Gillardeau (Poireaux / caviar / sarrasin)
Le croustillant de Langoustines
Le biscuit d'esturgeon aux algues

La fine tarte de St Jacques / Caviar Oscietre / Avocat

Le soufflé de cèpes et Parmesan, glace a la truffe noir

Le filet de chevreuil de nos campagnes Rossini
tartelette des sous bois

Le Brillat Savarin de chez Dominique Bouchet
petite salade de mâche aux noisettes du Piémont

Les créations de Carolyn Tossens notre chef Pâtissière

220€ par personne

(sélection de vins et eau inclus)

Ce diner est accompagné d'en duo acoustique





LA TABLE DU MONASTÈRE

Nouvel An

LE BRUNCH DU 1ER JANVIER

Le 1er janvier 2024, rejoignez-nous pour un grand brunch musical au déjeuner.
Célébrons ensemble la nouvelle année dans une atmosphère conviviale, où vous aurez
l'occasion de vous servir dans les cuisines du chef JP Tossens.

80€ par personne
(Apéritif et vins inclus)





LE MONASTÈRE DE SAINT MONT

Nouvel An

LES PACKAGES À L'HÔTEL

2 nuits

4 petits déjeuners

Le dîner du réveillon avec le duo acoustique Sweetie Swing

Le grand brunch en musique du 1 janvier (apéritif et vins compris)

1 h d'accès au spa

5% de réduction sur les soins et les produits "pure altitude "

Un cadeaux d'accueil en chambre

Chambre Prestige

1165€ pour 2 personnes pour 2 nuits

(Nuitée supplémentaire au prix special de 150€)

Dans nos suites

1225€ pour 2 personnes pour 2 nuits

(Nuitée supplémentaire au prix special de 150€)





LE MONASTÈRE DE SAINT MONT

Fin d'Année

LA BASTIDE 1767

Le 24 Décembre 2024

1400€ pour 2 nuits et 1750€ pour 3 nuits (8 personnes max.)

Un service traiteur peut être ajouté avec un menu prêt à manger réalisé par notre Chef Jean Paul Tossens du restaurant La Table de Jean Paul Tossens Au Monastère de Saint Mont (Guide Michelin et Table Remarquable).

La mise en bouche

Luculus de foie gras de canard et canard fumé
Chutney de figues et brioche

Le gratin de pince de crabe
Au gingembre

La belle volaille fermière
Farcie façon Gd mère
Pomme golden aux airelles
Gratin de pomme de terre et cèpes

La buche 2024 de Carolyn Tossens
(Chef Pâtissière du Monastère de St Mont, finaliste du dessert Durable by Valrhona)
100€ par personne





LE MONASTÈRE DE SAINT MONT

Fin d'Année

LA BASTIDE 1767

Le 31 Décembre 2024

1400€ pour 2 nuits et 1750€ pour 3 nuits (8 personnes max.)

Profitez du weekend sans les contraintes. Nous vous proposons un package comprenant:

Petit Déjeuner

Le Diner du Réveillon au Monastère

Le Brunch du 1er Janvier au Monastère

Supplément de 322€ par personne

