



LA NOUVELLE ANNÉE

AU COMPTOIR DE SÈZE

Notre Chef, **Louis Léger**, et toute l'équipe du Comptoir de Sèze vous accueillent dans la chaleur cosy de notre restaurant pour vous faire vivre une soirée aux saveurs authentiques :

97€ HORS VINS & BOISSONS

Mise en bouche : foie gras et cerise.

Ceviche de noix de Saint-Jacques au citron Yuzu et poudre de Nori.

Filet de Saint-Pierre mousse de Cèpes et jus corsé Arabica.

*Suprême de chapon basse température sauce Albufera
asperges vertes croquantes.*

Brie de Meaux AOP truffé.

Le chou façon Mont Blanc aux éclats de marron glacé.

CONDITIONS DE VENTE

- Un prépaiement total est nécessaire pour la réservation
- La réservation de couverts est non-annulable et non-remboursable
- Une confirmation écrite vous sera adressée reprenant les termes de votre réservation et du prépaiement

Réservation au 05 56 14 16 16 ou contact@hotel-de-seze.com



Hôtel De Sèze – 23 Allées de Tourny 33000 Bordeaux
www.hotel-de-seze.com



Le-Comptoir-De-Sèze



lecomptoirdezeze



NEW YEAR'S EVE

AU COMPTOIR DE SÈZE

Our Chef, **Louis Leger**, and the team at the Comptoir de Sèze will welcome you in a cosy atmosphere to make your evening special and authentic.

97€, WINE & BEVERAGE NOT INCLUDED

Appetizer : foie gras and cherry

—
*Scallop Ceviche served with Yuzu lemon juice
and Nori seaweed powder.*

—
*John Dory fish fillet served with Cep mousse
and strong Arabica sauce*

—
*Slow-cooked Capon supreme served with Albufera sauce and
crunchy green asparagus.*

—
Brie de Meaux AOP flavoured with truffles.

—
Mont Blanc style cream-puff with candied chestnut slivers.

SALES CONDITIONS

- A full prepayment will be required as guarantee
- The reservation is not cancellable and refundable
- A written confirmation will be sent to confirm the details of your reservation and your payment

Booking : 05 56 14 16 16 or contact@hotel-de-seze.com



Hôtel De Sèze – 23 Allées de Tourny 33000 Bordeaux
www.hotel-de-seze.com



Le-Comptoir-De-Sèze



lecomptoirdezeze

