

Séjour "Meilleurs Plats de la Côte Saint-Jacques"

A l'occasion de son anniversaire, Jean-Michel Lorain vous propose un séjour exceptionnel, qui vous permettra de déguster un menu composé des plats préférés de toute la famille sur 3 générations.

Vous aurez ainsi la possibilité unique de déguster dans un même menu quelques-unes des plus belles créations de la Côte Saint-Jacques, de profiter du confort de notre hôtel 5* de vivre des moments rares de douceur et de sérénité au cœur de notre espace SPA

Votre séjour comprend

Une très belle chambre supérieure dans notre **hôtel 5*** avec vue sur la rivière
Votre Dîner composé **des Meilleurs plats** de la maison (3 plats, fromage et dessert, hors boissons)
Petit-déjeuner "Au fil de l'Yonne" servi dans votre chambre si vous le souhaitez
Le libre accès à notre espace **Bien-être et SPA**

Ne sont pas inclus : la taxe de séjour, les soins au spa, les boissons et autres extras à votre convenance.

Tarif pour 1 personne sur la base d'une Chambre double

Séjour au prix de **265 €** les mardi - mercredi - jeudi vendredi et dimanche

Séjour au prix de **310 €** les samedis, les jours fériés et le 14 février

Offre valable jusqu'au 31 mars inclus, à réserver uniquement auprès de nos hôtesse de réception

Le menu "Meilleurs Plats de la Côte Saint-Jacques"

Le Boudin noir maison

Le choix d'Alexandra Lorain

Génèse d'un plat sur le thème de l'huître ou

Jambonnettes de grenouille dans un fin gaspacho de chou rouge et chutney d'aubergine

Les choix de Karine et Jean-Michel Lorain

Morue fraîche à la purée d'ail et au jus de viande

Le choix de Michel et Jacqueline Lorain

Trilogie d'agneau et risotto de légumes safranés

Le plat d'Alexandre Bondoux

Les Fromages de France

Pain perdu aux poires et coulis de mûre

Le Choix de Marine Lorain

