Château de Rigny

70 100 Rigny
France
Tel : (00 33) 03 84 65 25 01
Site Internet : www.chateau-de-rigny.com *E-mail : info@chateau-de-rigny.com*

Hôtel & Restaurant. 26 chambres. Parc de 5 ha en bordure de Saône.
Piscine extérieure chauffée. Salons privés pour réceptions et séminaires.

Votre Forfait Saint-Sylvestre 2026 aux Chandelles 1 Nuit

Chambre double « Caractère » :	***495 euros soit 247.50 euros / personne***
Chambre double « Classique Tradition » :	***555 euros soit 277.50 euros / personne***
Chambre double « Tradition Supérieure » :	***630 euros soit 315 euros / personne***

Incluant votre chambre pour 1 nuit, l'apéritif au Champagne et ses amuse-bouches, le dîner aux chandelles en 7 services hors boissons, le petit-déjeuner buffet.



Votre Forfait Saint-Sylvestre 2026 aux Chandelles 2 Nuits

(30 et 31 décembre ou 31 décembre et 1er Janvier)

Chambre double « Caractère » :	***715 euros soit 357.50 euros / personne***
Chambre double « Classique Tradition » :	***830 euros soit 415 euros / personne***
Chambre double « Tradition Supérieure » :	***995 euros soit 497.50 euros / personne***

Incluant votre chambre pour 2 nuits, l'apéritif au Champagne et ses amuse-bouches, le dîner aux chandelles en 7 services hors boissons. Le dîner de la veille ou du lendemain (avec choix) en 4 services hors boissons, le petit-déjeuner buffet.







Cuisine Maison Certifiée Maître Restaurateur

Château de Rigny

70 100 Rigny
France
Tel : (00 33) 03 84 65 25 01
Site Internet : www.chateau-de-rigny.com *E-mail : info@chateau-de-rigny.com*
Hôtel & Restaurant. 26 chambres. Parc de 5 ha en bordure de Saône.
Piscine extérieure chauffée. Salons privés pour réceptions et séminaires.

Le Dîner aux Chandelles de la Saint-Sylvestre

175 euros par personne hors forfait hébergement

L'Apéritif au Champagne Brut et ses amuse-bouches

Servi dans les Salons du Château avec ambiance musicale (non dansant)

* * *

La Mise en Bouche

Autour d'un Tartare d'Huitre, Saumon Bomlo fumé au château, Caviar de Neuvic

* * *

Notre Foie Gras de Canard Maison

Marinade de Topinambour, Brioche aux Effluves de Truffe Noire

* * *

Nage de Homard « Pattes Bleues »

Et Noix de Saint-Jacques de nos Côtes

Sauce Homardine

* * *

Le Granité

* * *

Pièce de Faisan Farcie au Foie Gras et Châtaignes

Sauce aux Morilles Sauvages, son accompagnement hivernal

* * *

Notre Cancoillotte maison, Voile de Savagnin et Pickles de notre Potager

* * *

Le Dessert de l'An XXVII

* * *

Le café accompagné

Cuisine Maison Certifiée Maître Restaurateur Association Française des Maîtres Restaurateurs