

# Le Jour de L'An

1 Janvier 2026

## Mise en bouche

Truite saumonée et sommités de choux romanesco au citron vert

## Le foie gras, la clémentine, les épices

Foie gras au naturel, marmelade de clémentine,  
brioche maison aux épices de noël toastée

## Le poulet de Bresse A.O.P du domaine de la Pérouse

La cuisse effiloché confite aux noisettes, l'aiguillette rotie dans son jus, crème  
de cèpes au vin jaune, risotto de coquillettes au beurre de truffe

## Les fromages

Assiette de fromages affinés du Jura (la Fruitière La Pesse)  
ou fromage blanc à la crème  
(verre d'Arbois domaine de la Pinte 5cl 6€)

## L'ananas, le fruit de la passion

Tartare d'ananas et fruits de la passion  
croustillant caramélisé, glace au lait de coco

## Mignardises

Le menu **65€**

## Forfait vin aux verres 25€

Coteaux de l'Aubance 2024 (Domaine des matins calmes) **10cl 8€**  
Saint-Emillion Grand Cru (Domaine Délice du Prieuré) **10cl 12€**  
Liqueur d'oranges amères (Jacoulot) **2cl sur glace 6€**