

Réveillon de la Saint Sylvestre

31 Décembre 2025

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

La Saint-Jacques, la langoustine

Les Saint-Jacques poêlées minutes et zestes de bergamote,
mousseline douce de topinambour et coulis de langoustine

Le poulet de bresse A.O.P du domaine de la Pérouse

La cuisse effilochée confite aux noix, 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 **86 €**

Forfait vin aux verres 34€

Coteaux de l'Aubance 2024 (Domaine des matins calmes) 10cl 8€

Chablis 2023 (Domaine Garnier et fils) 10cl 9€

Saint-Émilion Grand Cru (Domaine Délice du Prieuré) 10cl 12€

Liqueur d'oranges amères (Jacoulot) 2cl sur glace 6€