Menu de la Saint Sylvestre

31 décembre 2026

95 € hors boissons

Premières bouchées

Mise en bouche

Chartreuse de pigeon à la truffe noire,
fines lamelles de butternut, velours de foie gras

—

Filet d'omble chevalier cuit sur la peau, timbale de panais au vieux parmesan,
sauce au vin jaune du Jura tranché à l'huile d'oseille

Sorbet cassis, écume de poire Williams

Noisette de veau de lait rôtie, crumble de ris de veau à l'ail et gingembre confit,
palets de légumes racines, jus arabica & fève de Tonka

—

Nougat de Brillat-Savarin, gelée de vin d'épine & noix torréfiées

—

Douceur mandarine & yuzu, confit de mangue, vanille de Madagascar

Mignardises

MENU DU JOUR DE L'AN
1er janvier 2027

Entrée / Poisson ou viande / Fromage & Dessert 65 €

Entrée / Poisson et viande / Fromage & Dessert 75 €

Premières bouchées

Mise en bouche

Chartreuse de pigeon à la truffe noire,
fines lamelles de butternut, velours de foie gras

—

Filet d'omble chevalier cuit sur la peau, timbale de panais au vieux parmesan,
sauce au vin jaune du Jura tranché à l'huile d'oseille

—

Noisette de veau de lait rôtie, crumble de ris de veau à l'ail et gingembre confit,
palets de légumes racines, jus arabica & fève de Tonka

—

Nougat de Brillat-Savarin, gelée de vin d'épine & noix torréfiées

—

Douceur mandarine & yuzu, confit de mangue, vanille de Madagascar

Mignardises