

Menu De Noël

Amuses bouches

Volaille de Bresse et Foie Gras de Canard
En galantine onctueuse et émulsion au vin Jaune

Escargot du Petit Mercey et Coriandre
Topinambours glacés et sablé au sarrasin

St-Jacques et Truffe « Mélanosporum »
Cannelloni d'endives à la cardamome

Dos de Chevreuil et Salsifis
Polenta croustillante aux morilles et jus infusé aux baies de genièvre

Mont D'Or et Champignons des Bois
Servi tiède

Orange et chocolat
Dans l'idée de notre bûche d'enfance

Mignardises

135€

Menu servi en demi portion pour les enfants à 67€

Menu

De la Saint Sylvestre

Amuses bouches

Champagne Blanc de Blancs « L'Amateur » David Leclapart

Crevettes Grises

En raviole de chou rave

Côtes du Jura Chardonnay « Grusse » 2014 Domaine Ganevat

Langouste

Poireaux confits et fruits exotiques

Foie Gras de Canard

Oignons doux et genièvre

Arbois Rouge « DD » 2016 Stéphane Tissot

Truffe « Melanosporum »

Topinambours glacés et noisettes

Saint Jacques

Fenouil et Absinthe

Pouilly-Fuissé « Tradition » 2012 Domaine Valette

Langoustine

Cannelloni de Mâche et châtaignes

Perdreau Gris

Sur un pain gourmand au Persil

VDF « Pinot Noir « Cailloux » 2016 Patrick Bouju

Tomme du Jura

Salsifis et Vin Jaune

Arbois Vin Jaune 2009 Evelyne et Pascal Clairet

Ananas et Citron Vert

Sorbet noix de coco

Vin de France Pétillant Naturel « Sureau » Sébastien Jacques

Bière Cantillon et Chocolat

En bol gourmand à l'orge

Mignardises

270€

(Boisson chaude et eaux minérales comprises)

190€

Menu servi sans accord mets et vins