2027

NOUVEL AN
31 DÉCEMBRE

Menu Complet 75,00€
Accord mets & Vins 108,00€

Entrées

Consommé de Savagnin fumé du Jura au fumet de gambas

La tempura de gambas fraîches , mayonnaise verte acidulée au combawa

Le gnocchi fait main foie gras poelé , émulsion de champignons au cognac

Plats

La filet de Sériole et sa crème d'oursins au cognac écume safranée
OU
Le pigeon fermier de Bourgogne rôti sur le coffre jus corsé au Macvin et poivre de java

Pré-Dessert

le granité au champagne sirop de sapin , liqueur de bergamote , sorbet mirabelle et zestes d.orange

Le fromage

L'Abbaye de Citeaux , émulsion legère au pain d'épices et concassé de noisettes torrefiés

Dessert

La sphère craquante chocolat blanc herbacé dacquoise pistache ,diplomate vanille intense insert cerise amarena et sa glace artisanale pistache



Sur Réservation 0380271739 OU 0762665925