



24.12.25

Réveillon de Noël

Amuse-bouche

Foie gras de canard au vin jaune, brioche dorée, chutney de coing
Duck foie gras with Jura wine, golden brioche, quince chutney

Tournedos de bar et crustacés, tian de poireaux aux algues, sauce champagne
Sea bass with shellfish, leek and seaweed, Champagne sauce

Pintade de Bresse, chartreuse de potimarron, champignons des bois, sauce Salmis
Bresse guinea fowl, pumpkin, mushrooms, Salmis sauce

Brillat-Savarin, fruits secs, pain grillé
Brillat-Savarin cheese, dried fruits, toasted bread

Bûche aux agrumes, crème glacée à la cazette
Citrus Yule log, hazelnut ice cream

Mignardise de Noël
Christmas sweet treat

· MENU COMPLET 95€ ·
FULL MENU €95

· ENTRÉE, POISSON OU VIANDE, FROMAGE, DESSERT 80€ ·
STARTER, FISH OR MEAT, CHEESE, DESSERT €80