



# Menu spécial Réveillon

149 €

Ce soir, notre Chef fait voyager vos sens avec une bistro-nomie festive, élégante et pleine de caractère. Nous vous souhaitons une délicieuse soirée et une merveilleuse année à venir !

Je réserve ma table



## MISE EN BOUCHE

Gravlax d'omble chevalier, condiment pommes-noix, citron caviar

## FRAÎCHEUR MARINE

Gourmandise de Saint-Jacques, bisque d'écrevisses, légumes oubliés à l'huile de truffe, crumble aux herbes

## SAVEUR DU TERROIR

Foie gras de canard mi-cuit, fleur de sel et poivre noir fumé, chutney clémentines-4 épices, pain au maïs

## PAUSE GIVRÉE

Granité génépi

Une coupe de Champagne est incluse pour accompagner votre repas.

## SIGNATURE DU CHEF

Tournedos de chapon farci aux morilles, jus corsé vin du Jura, purée de pois cassés, gnocchis de potimarron

## TRADITION & CARACTÈRE

Sélection de fromages de nos régions

## FINAL SUCRÉ

Mont-blanc marrons-myrtilles sauvages



# Menu enfant, spécial Réveillon

**59 €** Pour les moins de 11 ans

Parce que les petits gourmets aussi aiment les grandes fêtes, notre Chef leur a concocté un menu plein de douceur et de plaisir pour célébrer le Réveillon.

## PREMIÈRE SAVEUR

Saumon fumé, touche d'aneth et toast brioché

Les softs sont offertes à volonté tout au long de la soirée.

## PLAISIR DU CHEF

Burger de bœuf Wagyu, petits légumes de saison

## TRADITION & CARACTÈRE

Sélection de fromages de nos régions

## DOUCEUR GLACÉE

Sélection de glaces et sorbets