



Menu spécial Réveillon

149 €

Ce soir, notre Chef fait voyager vos sens avec une bistronomie 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

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

Une coupe de
Champagne est
incluse pour
accompagner
votre repas.



BEST OF BOTH

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

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

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