



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.