



Menu de La Saint-Sylvestre

Dimanche 31 Décembre 2023

145€/pers.

(apéritif, vins, eaux et café inclus)

Crème légère de lentilles vertes du Puy,
fine gelée de consommé à la royale de foie gras

Carpaccio de Saint-Jacques marinées à l'infusion de clémentine,
oeufs de truite et caviar de hareng relevé au combawa

Notre fameux chou farci de homard de nos régions côtières,
beurre blanc battu au citron caviar

Longe de veau de tradition française rôtie à la broche,
laitue braisée au jus,
croustillant de Belles de Fontenay au pied de veau et foie gras

Vacherin Mont d'Or à la cuillère,
quelques feuilles de mâche à l'huile d'olive et poivre au moulin

Le Grand Opéra café chocolat à la feuille d'or

Café et mignardises

Pour accompagner votre menu, nous proposons la sélection
de pétillant et vins élaborée par notre caviste les *Vins Duverney* :

Cerdon du Bugey « Le Clos de la Bierle » (en apéritif)

Chablis «Maison de la Chapelle»- 2022 (vin blanc)

★ *Mercurey «La Charmée» - 2021* (vin rouge)

(service à discrétion, dans la limite du raisonnable)