

Menu de la Saint-Sylvestre

Mercredi 31 Décembre 2025

Prix : 130€/pers. avec les vins



Noix de coquilles Saint-Jacques en gelée de crustacés

-

Marbré de foie gras de canard et artichauts,
chutney de dattes et figues

-

Chou farci au homard de Christian Constant, beurre citronné

-

Longe de veau basse température, sauce Albufera,
millefeuille de pommes de terre truffé

-

Cervelle de Canuts, perles de vieux balsamique,
pain de campagne

-

Finesse acidulée au chocolat Valrhona® inspiration Yuzu

Notre sélection de vins et pétillant :

Cerdon du Bugey « Le Clos de la Bierle »

Bourgogne – Chablis « Maison de la Chapelle »

Bordeaux – Graves « Château Crabitey »

(service à discrétion, dans la limite du raisonnable)

