LE BOIS DORMANT GOURMAND

Réveillon de la Saint-Sylvestre 2027

Soirée animée par orchestre

Cappuccino de bisque de homard, gyoza au shiitaké.
Huile de combava et citron vert.
Tuile de riz à l'algue nori

L'escalope de foie gras chaud poêlée et son crumble noisette-sarrasin,
fleur de sel, tartelette aux morilles et vieux comté
et gel de kumquat au vin jaune

Pavé de turbot rôti sur peau, beurre de carottes jaunes,
Purée de maïs aux amandes, « Caviar végétal »,
Pickles d'oignons rouges et pomme Granny Smith crue

Trou gourmand au whisky single malt du Speyside,
sirop maison au pain d'épices et sorbet à la châtaigne

Filet mignon de veau cuit lentement,
Jus de viande au cassis et poivre de Timut, déclinaison de céleri fumé,
Millefeuille de pommes de terre confites
et pointe de condiment à l'ail noir et au vinaigre de Xérès

Notre sélection de fromages de chez M. Janin
Feuille de carmine, vinaigrette à la bière IPA du Jura et verjus,
Gelée de coing maison

La sphère gourmande au chocolat autour de la chartreuse,
framboises et mûres fraîches, praliné de sésame noir
et sorbet à la verveine citronnelle et au citron vert

137 € hors boissons