LE BOIS DORMANT GOURMAND

# Réveillon de la Saint-Sylvestre 2027

**137 € hors boissons - 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.
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.
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, 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.
Sorbet à la verveine citronnelle et au citron vert