

# Menu de la Saint-Sylvestre

99 EUROS/PERSONNE (HORS BOISSONS)

OU

149 EUROS/PERSONNE (METS ET VINS)

*LES PLUS BEAUX FLACONS DU JURA VOUS SERONT PROPOSÉS*

ASSIETTE DE MISE EN BOUCHE ET SON COCKTAIL MAISON

## *Entrée froide*

BALLOTIN DE FOIE GRAS AU VIN DE PAILLE, CUBE DE POIRE, BRIOCHE DE GAUDE ET SON CARAMEL TONKA

## *Entrée chaude*

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES ET CAVIAR BAERI, MOELLEUX POMMES CHARLOTTE À LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM, ÉMULSION CITRONNÉE

## *Plat*

FILET DE BŒUF AUBRAC, CRÈME DE MORILLES ET VIN JAUNE, RISOTTO VENERE AU VIEUX COMTÉ ET SES LÉGUMES

## *Fromage*

COMPLICITÉ ET CONVIVENCE DE FROMAGES JURASSIENS

OU

TROU JURASSIEN

## *Dessert*

FEUILLE À FEUILLE DE CHOCOLAT GRAND CRU CUBA ET PAPOUASIE, GANACHE MONTÉE FRUITÉE AU CHOCOLAT BLANC SATIN

LES PRIX S'ENTENDENT TTC, SERVICE COMPRIS



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS