



MENU DU NOUVEL AN NEW YEAR'S EVE MENU

320 euros par personne 320 euros per person

Surprise dorée à la truffe noire.
Golden surprise with black truffle.

King Crabe et caviar Daurenki Imperial, nage réduite.
King Crab with Daurenki Imperial caviar, reduced broth.

Langouste royale au « Côtes du Jura », potimarron à l'amande douce.
American Lobster in "Côtes du Jura", pumpkin with almond.

Mille-feuille de primeurs au foie gras de canard, émulsion aigre-douce.
Spring vegetable mille-feuille with duck foie gras, sweet sour emulsion.

Bar de ligne à l'orange, endives et truffes.
Line-caught sea bass with orange, chicory and truffles.

Poularde de Bresse truffée, salsifis caramélisés à la noisette.
Bresse fattened chicken with truffles, caramelized salsify with hazelnut.

Fraîcheur d'agrumes au champagne rosé.
Citrus burst with rosé champagne.

Poire confite, biscuit aux éclats de marrons et sorbet cassis.
Preserved pear, biscuit with chestnut slivers and blackcurrant sorbet.