

Dîner

Réveillon du 31 décembre 2024

Amuse-bouche

Cappuccino de cèpes et foie gras poêlé

Entrée

Marinade de Saint-Jacques,
fine mousseline de chou fleur et vinaigrette à la truffe

Plats

Suprême de bar, viennoise au citron vert,
beurre battu aux herbes

Poulette de Bresse à la royale,
gnocchis de pommes de terre à la truffe et girolles

Fromage

Vacherin Mont d'Or à la cuillère

Dessert

Notre belle forêt noire

165 €



Dinner

New Year's Eve 2024

Amuse-bouche

Cappuccino of porcini mushrooms
and pan-fried foie gras

Starter

Marinated scallops, delicate cauliflower mousseline,
truffle vinaigrette

Main dishes

Supreme of sea bass with a Viennese crust, lime
and herb-infused butter

Bresse chicken "à la royale" with truffle potato gnocchi
and chanterelle mushrooms

Cheese

Vacherin Mont d'Or 'à la cuillère'

Dessert

Our beautiful Black Forest dessert

165 €

