



Menu des fêtes de fin d'année



Le 31/12/25 le soir

Nos spécialités servis en petits soufflés à l'apéritif

Petits soufflés en escargots persillade, à la truite fumée, et au comté de la fruitière

Le menu en 5 services à 95€/pers TTC service compris

Marbré de foie gras en consommé de bœuf

Turbo soufflé en mousse légère à la noix de saint Jacques en velouté à l'armoricaine

Crème glacée à la fine Jura

Pouarde de Bresse en deux cuissons , la cuisse confite aux châtaignes et morilles, et le ballon rôti avec l'ail et thym citron ,flan de foie gras, pressé de cardons au lard fumé

Les derniers petits chapeaux de cèpes en trompe l'œil en chiboust d'agrumes , nougatine aux noix et glace miel et antésite

Quelques douceurs pour bien terminer

Philippe Bouvard Restaurant

111 grande rue 39160

Balanod

03.84.48.73.65

