



Dîner de la Saint -Sylvestre 2025
Mercredi 31 décembre

Au Restaurant la petite verrière

Amuse-bouche en trois bouchées

Pressé de foie gras en gelée de mangue et citron vert
Maison Baptistine, Ernestine, AOP Condrieu, 2023, Vin Blanc

Saint-Jacques rôties, risotto de céleri rave à la truffe de Cucuron
Domaine Gouffier, Fromange, AOP Rully, 2022, Vin Blanc

Sorbet citron, liqueur de thym

Filet de veau, mousseline de chou rouge et châtaignes grillées,
Sauce morilles

Domaine d'Ardhuy, Les Combottes, AOP Ladoix, 2021, Vin Rouge

Brie de Meaux à la truffe

Salade croquante

Poires comice, crème au citron yuzu, biscuit noisette, marmelade et sorbet poire
Champagne Jeepier, Grand Rosé Brut, AOP Champagne, N. M.

La table des douceurs

Menu (hors boissons) 110€ par personne.

Accord Mets & Vins 55€ par personne.

Un verre de vin différent servit sur l'entrée froide, l'entrée chaude, le plat et le dessert

50€ d'arrhes seront demandés pour la réservation de la table