

# Menu 31 Décembre et 1 Janvier

MENU A 46€ (2 plats) OU 52€ (3 plats)  
20€ d'arrhes à la réservation

Mise en bouche

Terrine de foie gras au Macvin,  
Chutney de poires et fruits secs, pain de mie maison toasté

**Ou**

St Jacques à la plancha, royale de potirons et châtaignes  
Vinaigrette pignons et Morteau

\*\*\*\*

Dos de Sandre rôti, galette de champignons croustillante  
Fumet crémé au Crémant du Jura

**Ou**

Filet de Dorade grillé, mousseline de panais  
Vinaigrette betteraves, amandes

\*\*\*\*

Quasi de veau rôti, tartelette de céleris et rutabaga  
Purée de cerfeuil tubéreux, jus crémé à la sauge

**Ou**

Demi pigeon en 2 cuissons  
Le suprême rôti, la cuisse en parmentier  
Légumes racines, jus de carcasse corsé

\*\*\*\*

Les affinés

\*\*\*\*

Barre chocolat, caramel, nougatine  
Glace noisette

**Ou**

Crêpe soufflée aux agrumes en chaud froid  
Sauce mandarine

**Ou**

Crumble de pommes, biscuit aux noix  
Glace vanille, sauce caramel beurre salé

**Ou**

Vacherin minute mangue, chocolat Klaus  
Coulis exotique

*Bonne Année*