

Menu de la Saint Sylvestre

90€



Apéritif et ses bouchées



Mise en bouche



Médaille de foie gras de canard, chutney « mangue, ananas et gingembre »
et pain toasté



Cassolette de noix de St Jacques françaises plancha,
crèmeux de pommes de terre au vin jaune, noisettes torréfiées,
chips de pain et de Morteau



Trou Jurassien « Macvin et glace noix »



Filet mignon de veau en cuisson lente, risotto à la truffe noire du Périgord,
légumes de saison et jus de viande



Assortiment de fromages de la maison Pianet Humbey



Variation autour du chocolat