Réveillon ‡ Jour de Moël

24 & 25 décembre 2024

Menu à 64 €

Accord mets et vins (Supplément de 35 €)

Amuse-bouche: Escargots de Jean Claude en persillade truffée.

Foie Gras de canard, marmelade de mangue au poivre Sichuan.

Strate de lotte et courge butternut, nage de moule au curry rouge.

Suprême de Volaille fermière rôti, fricassée de cardons de Plainpalais, mousserons de la vallée et châtaignes, polenta croustillante et jus corsé.

Bûchette au chocolat blond et confit d'agrumes, sorbet à la clémentine Corse.



Sur réservation au 04.50.73.60.11