



Menu du 1^{er} janvier - 38€

Mise ne bouche

Velouté de potimarron à l'huile de truffe blanche
et amandes torrifiées

* * * * *

Terrine de foie gras de canard , caramel de vin chaud aux épices de Noël
et chutney du moment

Ou

Canenelloni de saumon fumé,
ricotta, aneth et pignons de pin torrifiés

* * * * *

Suprême de volaille fermière, cœur de champignons des bois
et noisettes torrifiées,

Risotto aux brisures de morilles et petits légumes de saison

Ou

Pavé de veau en cuisson douce,
sauce morilles et jus corsé

Gratin franc comtois et petits légumes de saison

* * * * *

Entremet façon Forêt Noire

Réservation au 26 décembre au plus tard

03.84.73.07.54 / 03.84.37.90.50