

Jours de Fêtes : 59€ / personne

Les Mercredi 25 Décembre et 1^{er} Janvier à midi :

Amuse-Bouche de la Tourmaline :

Crèmeux de Cèpes et Bolets, Huile de Truffes



Le Traditionnel Foie gras de Canard Maison

Revisité comme un Opéra, Glace Macvin du Jura

Ou

Nage Safranée de Homard aux Légumes et soupçon de Clémentines

Petite Pause Glacée et Alcoolisée

Filet de Bœuf Français, Jus aux Morilles

Ou

Médailillon de Lotte Rôti, Crème au Champagne

Ecrasé de Pommes de Terre Truffé,

Légumes Glacés



Fromage Blanc et sa Crème d'Étrepas AOC

Ou

Vacherin Garni aux fruits secs torréfiés



Harmonie entre le Chocolat et les Saveurs Exotiques