



Cuisine entièrement "faite Maison"

**Saint Sylvestre**  
**Mardi 31 décembre 2024 (soir)**

**84 €**

*Crème de homard tiède, effiloché de crabe et œufs de hareng fumé*

\*\*\*\*\*

*Marbré de foie gras de canard à la clémentine de Corse,  
sirop d'agrume, bouquet de jeunes pousses*

\*\*\*\*\*

*Brochette de St Jacques rôtie au romarin sur sa mousseline de céleri, bisque d'écrevisse*

\*\*\*\*\*

*Granité au Marc du Bugey*

\*\*\*\*\*

*Dos de biche poêlé et foie gras chaud, purée de patate douce fruitée,  
légumes anciens rôtis au lard, jus aux baies d'airelles*

\*\*\*\*\*

*St Marcellin affiné à la tapenade, salade de doucette*

\*\*\*\*\*

*Cœur coulant ananas, fruits exotiques, coulis de pitaya,  
eau de mangue dans sa verrine, sorbet fruits des îles*

*Petites mignardises*