



les fermes de Marie



Réveillon du Nouvel An

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

Champagne et canapés :
Tartelette de carottes et truffe noire.
Saint-Jacques croustillantes.
Mi-cuit de bœuf aux œufs de brochet.

Homard breton en carpaccio au curry des Alpes.

Foie gras de canard truffé,
topinambours au clou de girofle.

Bar de ligne au caviar Oscietre,
sarrasin torréfié.

Volaille de Bresse farcie aux morilles,
sauce au Vin Jaune des Monts du Jura.

Reblochon à la crème de truffes noires,
salade frisée aux noix de Savoie.

L'orange confite, crème tiramisu au pain d'épices.
Mignardises.



INFORMATIONS & RÉSERVATION
+33 4 50 93 03 10 . restaurant@fermesdemarie.com