

Nouvel An 2026



Mise en bouche


Cromesquis au Comté et saucisse de Morteau,
pommes de terre, touche de vin jaune

Entrées

Huîtres marinées au saké,
&
Foie gras au porto et myrtilles

Plats

Suprême de pintade,
jus corsé aux morilles, gratin dauphinois
et échalotes braisées
ou
Filet de truite,
sauce beurre blanc au champagne,
risotto aux cèpes et échalotes braisées

 Fromages de nos montagnes
Chèvre frais au miel
Fondue sur croûton à l'ail
Bleu de Bonneval & noix torréfiée

Dessert

Entremet aux fruits rouges
Biscuit madeleine, crème diplomate à la vanille,
insert aux fruits rouges, gelée de Gédépi
et fruits rouges frais

75€ par personne

