

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 Génépi
et fruits rouges frais



75€ par personne