

Menu spécial Kiveisson

149 €

Ce soir, notre Chef fait voyager vos sens avec une bistronomie festive, élégante et pleine de caractère. Nous vous souhaitons une délicieuse soirée et une merveilleuse année à venir!

MISE EN BOUCHE

Gravlax d'omble chevalier, condiment pommes-noix, citron caviar

FRAÎCHEUR MARINE

Gourmandise de Saint-Jacques, bisque d'écrevisses, légumes oubliés à l'huile de truffe, crumble aux herbes

SAVEUR DU TERROIR

Foie gras de canard mi-cuit, fleur de sel et poivre noir fumé, chutney clémentines-4 épices, pain au maïs

PAUSE GIVRÉE

Granité génépi

SIGNATURE DU CHEF

Tournedos de chapon farci aux morilles, jus corsé vin du Jura, purée de pois cassés, gnocchis de potimarron

TRADITION & CARACTÈRE

Sélection de fromages de nos régions

FINAL SUCRÉ

Mont-blanc marrons-myrtilles sauvages

Une coupe de Champagne est incluse pour accompagner votre repas.



Menu enfant, spécial Réveisson

59 € Pour les moins de 11 ans

Parce que les petits gourmets aussi aiment les grandes fêtes, notre Chef leur a concocté un menu plein de douceur et de plaisir pour célébrer le Réveillon.

PREMIÈRE SAVEUR

Saumon fumé, touche d'aneth et toast brioché

Les softs sont offertes à volonté tout au long de la soirée.

PLAISIR DU CHEF

Burger de bœuf Wagyu, petits légumes de saison

TRADITION & CARACTÈRE

Sélection de fromages de nos régions

DOUCEUR GLACÉE

Sélection de glaces et sorbets