Menu du Nouvel An

Servi au Diner du 31 Décembre 2026

Apéritif

Gravlax de Truite, Crème d'Aneth & Toast Brioché

Entrée

Tarte Fine aux Pommes & Foie Gras Maison

Plats

Noix de St-Jacques, Tartare de Sarrasin & Légumes au Piment d'Espelette

***

Pressé de Joue de Bœuf, Jus réduit au Vin Rouge, Carottes & Butternut

Fromage

Bleu du Vercors & Bessia des « Champs Derrière »

Émulsion de Bacon & Croustillant

Dessert

Champagne, Clémentines & Chocolat

90€ Euros Avec Boissons