



Menu du Nouvel An



Foie gras poêlé, compotée d'oignons à l'orange

Chardonnay Exception, Vendanges Tardives – 2017

Crème topinambour à l'huile de noisette

Betteraves au vinaigre de framboise

Cru Manicle Blanc "Cuvée des éboullis" - 2019

Omble au grué cacao, panais rôti et choux de Bruxelles

Roussette tradition - 2018

Filet de veau, purée de chou fleur et petit épeautre au citron confit

St Joseph, Les Mariniers du Fleuve, Cave St Désirat - 2018

Fromages Jurassiens

Savagnin - 2017

Macaron citron passion

Crémant du Jura – Brut ou Cerdon, Domaine du Clos de la Bierle/Leymiat



57€