

Menu du Réveillon de la St Sylvestre 2023

La Truite fumée par nos soins, Œufs brouillés Bio de Marin,
Shiso (plante), légèreté Siphon pomelos

Apéritif cocktail

Chartreuse Mule, citron, pétillant de Savoie

La Pyramide de Foie Gras du Gers

Légumes du « pot au feu », pousses d'épinards, à l'huile de noisette torréfiée
Brioche Maison Dorée

Jurançon, Ballet d'Octobre, Domaine Cauhapé 2020

Le Dos d'Ombre Chevalier servi nacré

Chanterelles jaunes, émulsion au Chignin Bergeron

Saint Romain, Jean Marc Pillot, 2021

Les Noix de Saint Jacques de Normandie juste snackées
pané truffé, bisque de langoustine mousseux

Le Sorbet Citron, Bergamotte, Gingembre-Basilic Thai
Arrosé au Gin bio des Alpes

Le Suprême de Pigeonneau doré

Petit jus arabica, Pithiviers de cuisses topinambour et cèpes du pays

St Émilion, La Grave Figeac Grand Cru, 2018

La sélection de fromages affinés
du Trio infernal Villard Cuilleron Gaillard

Cuvée Sotatum, Vin de Vienne, 2018

L'Assiette de la Nouvelle Année

La Pavlova Coco, mangue passion et yuzu

Champagne Magnum de Louis Roederer Brut

Soirée dansante jusqu'à 2 heures.

Menu élaboré par

le Chef Claude Trincaz et son Équipe

Hôtel Restaurant « Les Gentianettes »

74360 La Chapelle d'Abondance