

Menu Réveillon de La Nouvelle Année 2025

Cocktail (purée de Framboise, gingembre, vodka & Tonic)

Dégustation de la Nouvelle Année

Ceviché de Bar aux lait de coco et yuzu
Jambon noir de Bigorre du Chef séché 24 mois
huile d'olive sur son pain croustillant,
le Foie gras mi-cuit du Sud-Ouest,
chutney aux fruits des Bois, brioche tiède maison

La fameuse Soupe en croûte VGE de 'Paul Bocuse'
(consommé de paleron confit clarifié, Foie Gras, Ris de Veau, petits légumes)

St Joseph Blanc 'un Dimanche a Lima' 2022 Julien Pillon

Le dos d'Ombre Chevalier des Cévennes confit

beurre blanc au vin jaune et caviar de brochet
Rully 2021 Les Plantenays Domaine Mia

Cappuccino de St Jacques et Langoustine Bretonne

émulsion au safran de Sciez

L'eau des Glaciers

Sorbet mojito, curaçao et extra Brut de Savoie

Le Filet Mignon de Veau tendrement cuit aux bolets du pays
gratin de cardon de Veigy gratiné de Beaufort et sa pomme cèpe

Croze Hermitage Clos des Grives 2020 Laurent Combier

Tarte fine aux poires & crottins brebis frais du Col du Corbier

Mesclun parfumé à l'huile de noisette et copeaux de Salade vieil d'Abondance

Domaine de Montcalmès 2019 Terrasse du Larzac

L'assiette des Sous-Bois, promenade en Forêt d'Abondance

Champagne Deutz cuvée Brut

'Chèvre du Chef à la Pomme'