



Déjeuner du samedi 25 décembre
Au restaurant

Menu de Noël 2021

72 Euros

Langoustine en minestrone
Au Safran de Bourgogne

Terrine de foie gras de canard
Cuite à basse température,
Pomme et betterave

Maigre de ligne
Sauce vierge à la châtaigne
Et citron confit

Filet de chevreuil rôti
Compotée de choux rouge
Au vinaigre de coing

Fromage de chèvre travaillé
Avec la cazette du Morvan

Poire façon Bourguignonne

Menu de St Sylvestre 2021

99 Euros

Crémant de Bourgogne Rosé

Et canapés

Terrine de foie gras de canard,

Poire épicée

Carpaccio de Noix de St Jacques

Caviar et poireaux

Sandre rôti, topinambour à la vanille

Crémant de Bourgogne, sorbet griotte

Pigeon de PE Quintart Sauce Royale

Truffe et salsifis

Brie de Meaux truffé, salade de sucrine

Prélude sucré

Carotte confite au sucre roux

Crèmeux chocolat Orélys



Dîner du vendredi 31 décembre

Au restaurant