

Menu de Noël

Déjeuner du 25/12/2024

87€

Amuse-bouche

Crème prise de choux fleurs et rillettes de bar acidulées

.....

Terrine de lièvre et foie gras

Légumes pickles

.....

Truite du Jura cuite à la plancha

Sauce vierge au citron vert et butternut

.....

Pièce de veau fermier rôtie au beurre salé

Mousseline de pommes de terre à la truffe noire

Et racine de cerfeuil

.....

Fromages de chèvres travaillés avec la cazette du Morvan

.....

Entremet mandarine et chocolat Valrhona grand cru

Menu de St Sylvestre

Dîner du 31/12/2024

117€

Crémant de Bourgogne et canapés

.....

Amuse-bouche

Tartare de sandre de Saône et radis red meat

.....

Terrine de foie gras de canard

Salade d'artichauts à la truffe noire

.....

Noix de St jacques de nos côtes, cuites à la plancha

Crème onctueuse de bardes, liée au corail

.....

Crémant de Bourgogne, sorbet griotte

.....

Filet de chevreuil rôti au beurre de genièvre

Jus brun et vinaigre de coing

.....

Brie de Meaux truffé, salade de sucrose

.....

Prélude sucré

.....

Ananas confits à la vanille, glace au citron noir

Plats à emporter et cadeaux

Les incontournables

- Foie gras de canard cuit au naturel et condiments :
18€ /100gr à la coupe (80gr/pers)
- Truite du Jura fumée par nos soins et caramel d'aneth :
17€/100gr à la coupe (80gr/pers)
- Terrine de lièvre et foie gras : 10€/portion
- Beignets d'escargots de Bourgogne et diverses sauces :
1.50€/escargots ou 13€ la douzaine
- Entremet mandarine-chocolat ou menthe-chocolat :
4.50€/portion

Sur mesure

N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes particulières pour les plats chauds

Nous pourrions composer avec vos envies, votre budget et en fonction de nos fournisseurs, des plats à emporter sur mesure.

Nous restons à votre disposition

.....

- Un bon cadeau pour un repas au Relais d'Ozenay

.....

- Un beau livre de recettes « Epicure » avec 100 grands chefs de notre région : 35€