

Menu du dîner de la Saint-Sylvestre

Œuf bio de plein air "toqué", crème battue et œufs de truite marinés
au saké

Gaufre Comté-truffe Mélando

JACQUES LASSAIGNE "LES VIGNES DE MONTGUEUX" - EXTRA BRUT- MAGNUM

Terrine de Foie Gras de canard de La Ferme du Roc - Famille Papaix,
truffe mélando, gelée Olorosso et brioche tiède au beurre noisette

IGP VIN DES ALLOBROGES - DOMINIQUE LUCAS "UN MATIN FACE AU LAC" -2017-
MAGNUM

Millefeuille de jeune Céleri rave confit, sabayon de beurre noisette, noix
de Grenoble

CHASSAGNE MONTRACHET - JEAN-MARC BOILLOT -2016-

Féra Sauvage du Lac Léman "Pêches Exceptionnelles" par Eric
Pecquery, raviole butternut-bergamote-amande, bouillon aromatique

CÔTEAUX CHAMPENOIS - RAPHAËL ET VINCENT BÉRÈCHE "LES MONTS FOURNOIS" -2016-

Poularde "Festive" de la Ferme en Coton -Gers-AB, en ballotine truffée
(mélando), sauce Albuféra et cocotte de légume d'hiver d'Eric Roy

MORGON - GEORGES DESCOMBES -2019- MAGNUM

Le "Snix" en habit de lumière...

BRASSERIE NOVA VILLA "AMARILLO SESSION 1"

Mignardises

MENU À 200€ PAR PERSONNE

AVEC ACCORD METS & VINS AU VERRES, 300€ PAR PERSONNE