

Les Menus Vente des Vins

VALIDABLES DU VENDREDI 15 AU SAMEDI 16 NOVEMBRE 2024 AU DINER ET LE DIMANCHE 17 NOVEMBRE 2024 AU DEJEUNER ET DINER
VALID FROM FRIDAY 15 TO SATURDAY 16 NOVEMBER 2024 AT DINNER, AND ON SUNDAY 17 NOVEMBER 2024 AT LUNCH AND DINNER

MENU DEGUSTATION

160.00 €UROS

servi pour l'ensemble des convives - full table participation is required

Foie gras de canard au cassis,
pain d'épices, fruits d'Automne
foie gras, blackcurrent, gingerbread, Autumn's fruits

Noix de Saint Jacques grillées,
endives brûlées, bardes confites, condiments à la grenobloise, sauce au Vin Jaune
roasted scallops, braised chicories, pickles, Jura wine sauce

Homard bleu
linguines, poutargue, sauce crustacés
blue lobster, linguine, bottarga, shellfish sauce

Pigeon de Corton aux baies de genévrier,
tatin de butternut aux châtaignes et cèpes, sauce royale
pigeon of Corton with juniper berries, butternut tatin with chestnuts and ceps, royale sauce

Plateau de fromages
cheeses

En attendant le dessert...
waiting for dessert....

Poire pochée en croûte feuilletée,
moelleux aux épices, sorbet citron gingembre
Poached pear in puff pastry, spiced sponge cake, lemon and ginger sorbet

OU

Soufflé chaud au Grand Marnier,
sorbet orange sanguine
Warm Grand Marnier souffle, blood orange sorbet

Tout changement apporté aux menus entraînera un supplément de 15€.

Pour le bon déroulement de votre dégustation, les desserts sont à commander en début de repas.

Nos viandes sont d'origine Française.

Prix nets – Service compris – La liste des allergènes est disponible sur demande.

Les Menus Vente des Vins

VALIDABLES DU VENDREDI 15 AU SAMEDI 16 NOVEMBRE 2024 AU DINER ET LE DIMANCHE 17 NOVEMBRE 2024 AU DEJEUNER ET DINER
VALID FROM FRIDAY 15 TO SATURDAY 16 NOVEMBER 2024 AT DINNER, AND ON SUNDAY 17 NOVEMBER 2024 AT LUNCH AND DINNER

MENU GOURMAND

130.00 €UROS

servi pour l'ensemble des convives - full table participation is required

Foie gras de canard au cassis,
pain d'épices, fruits d'Automne
foie gras, blackcurrent, gingerbread, Autumn's fruits

Noix de Saint Jacques grillées,
endives brûlées, bardes confites, condiments à la grenobloise, sauce au Vin Jaune
roasted scallops, braised chicories, pickles, Jura wine sauce

Pigeon de Corton aux baies de genévrier,
tatin de butternut aux châtaignes et cèpes, sauce royale
pigeon of Corton with juniper berries, butternut tatin with chestnuts and ceps, royale sauce

Plateau de fromages
cheeses

Poire pochée en croûte feuilletée,
moelleux aux épices, sorbet citron gingembre
Poached pear in puff pastry, spiced sponge cake, lemon and ginger sorbet
OU

Soufflé chaud au Grand Marnier,
sorbet orange sanguine
Warm Grand Marnier souffle, blood orange sorbet

*Tout changement apporté aux menus entraînera un supplément de 15€.
Pour le bon déroulement de votre dégustation, les desserts sont à commander en début de repas.*

Nos viandes sont d'origine Française.

Prix nets – Service compris – La liste des allergènes est disponible sur demande.