

CHÂTEAU D'ARTIGNY



MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

UN ÉVEIL DU PALAIS AVEC NOS BOUCHÉES APÉRITIVES

Cœur de saumon fumé, chantilly iodée et perles de yuzu

Fine tranche de veau rosé, crème de thon légèrement vinaigrée et câpres

Crème de Brillat-Savarin, brioche toastée et éclats de noisettes

Tartelette de carotte et caviar

MISE EN APPÉTIT

Huître pochée dans un bouillon de volaille truffé

espuma de panais et pignons de pin grillés

ENTRÉE

Pressé de foie gras au magret de canard fumé

confit d'oignon rouge au cacao et vinaigre de framboise

confit d'oignon blanc à l'orange et au gingembre

POISSON

Homard et noix de Saint-Jacques dorés au beurre demi-sel

risotto de pomme de terre aux truffes et lard de Colonnata

sauce au champagne

VIANDÉ

Suprême de pouarde fermière de l'élevage de la Mangrière

cuite à basse température, la cuisse en petit parmentier aux morilles

sauce au vin jaune du Jura et jus de volaille corsé

cromesquis de champignons au vieux Comté

FROMAGE

Mousse légère de Mont D'or et truffe

DESSERT

Composition glacée autour du chocolat rocher

vanille, cacahuète et caramel

biscuit madeleine à l'écorce de clémentine confite