

# 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

### VIANDE

Suprême de poularde 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