



**Menu Diner du Lundi 31 Décembre 2018
Déjeuner du Mardi 1^{er} Janvier 2019**

Savoureux apéritifs et cuillères légères.

Foie gras de canard mi-cuit en gelée de gamay épicée, chutney de navet long au verjus.

Araignée de mer vivifiée aux zestes d'agrumes,
Crème onctueuse de panais à la cardamome verte, parsemée de caviar.

Pavé de cabillaud étuvé dans une soupe de poisson au safran du Beaujolais,
Liée d'une purée de châtaignes, géométrie de légumes racines.

Suprême de pintade rôtie aux câpres et à l'acacia brun,
Chou farci aux fruits confits, bouillon de volaille corsé.

Brie truffé de la fromagerie Dufour à la gelée de champagne et dentelle de pain au levain.

Le fameux galet des bords de Saône au cœur caramel.

Ananas rôti, acidulé, glacé, gelée de citron vert et jus de passion tiède.
Accompagné de financiers aux noix de macadamia grillées

Les douceurs d'Estelle et de Marie.

Le menu 108€, hors boissons.