Menu du Nouvel An

31 décembre 2026

Amuse-bouche

Consommé des sous bois, ravioles de beaufort à la truffe, pain perdu truffé

Crémeux de pomme de terre, anguille fumée, caviar, sabayon O_2 Otter

Saint-Jacques au barbecue, curry fumé, carotte, capucine

Langoustine croustillant de riz au pollen, sabayon au safran d'Alsace

Pithiviers de topinambours, truffe, mont d'or

Châtaigne au lard fumé

Volaille poché sauce suprême au vin jaune, truffe, choux et saucisse de Morteau

Pré-dessert

Pomme, hibiscus et Macis

290€ par personne

Hors boissons