



Menu de la Saint Sylvestre

Animation musicale par JPH

Cocktail "soirée fruitée passion-framboise"

Mise en bouche : Roulade de saumon fumé d'Ecosse sur canapé

Médaille de foie gras français truffé,
confit de prunes au vin de paille, brioche au beurre

Noix de Saint-Jacques normande, purée de panais au curry madras doux,
tronçons de poireaux à l'orange, beurre blanc safrané à l'Arbois Jaune

Pause givrée du père Janvier :

Sorbet mangue arrosé de crémant du Jura

Filet Chapon de Bresse en basse température,
sauce crème double aux morilles
au parfum d'épices de Noël, betteraves au vieux balsamique,
Pommes macaire au mont d'or et poitrine fumée comtoise

Le vieux comté par Marc Janin Mof fromager
et le Morbier primé de la fromagerie du village des Chauvins
Confit au thé saveur christmas tea et pain aux fruits secs

Le mikado, entremet chocolat au lait praliné, biscuit noisettes,
crème anglaise triple vanille de Madagascar

Les mignardises

Bonne Année 2025 !

*Cuisine 100% maison élaborée sur place à partir de produits frais bruts premiums,
viandes origine France*

149 € PAR PERSONNE - ACOMPTE DE 100 € A VERSER

2 Hameau de l'Abbaye

39150 Grande Rivière

Tél 03 84 60 11 15

Mail : info@hotel-abbaye-jura.com

www.hotel-abbaye-jura.com