

Menu du jour de l'an

Mise en bouche

Médailon de foie gras français truffé au vin de Paille et à l'Armagnac, confit de prunes au vin de paille

Entrées

Ou

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

Plat

Cuisse de Chapon de Bresse AOP 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

3 services : Entrée / Plat / Fromage / Dessert 65 €

4 Services : Entrée / Coquillages / Plat / Fromage / Dessert 75 €

HÔTEL & RESTAURANT

DE L'ABBAYE

Famille Piot depuis 4 générations