

## Dîner de la Saint Sylvestre 2024

(repas prolongé mais sans animation particulière)

Quelques Mises en Appétit du Chef

-o-

Comme un Amuse-Bouche :  
Le Bœuf Charolais en Fraîcheur  
de Caviar, Radis de Nizerel et Crème Glacée Raifort

-o-

Le Duo de Langoustines : l'Une à la Flamme,  
l'Autre en Tortellini au Safran de Bresse de Monsieur Comtet à Foissiat,  
entre Chou-Fleur et Jus de Têtes Emulsionné

-o-

Le Poisson Sauvage en Cuisson Vapeur à la Cardamome,  
Variation autour de la Carotte, Main de Boudha,  
Jus de Cuisson Monté au Beurre de Bresse

-o-

Le Suprême de Faisan Farci au Foie Gras,  
Croûte de Noisettes, Epinards et Potiron,  
Sauce Crème Champagne, Truffe Noire Tuber Melanosporum

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés  
Ou Le Fromage Blanc à la Crème Fraîche d'Étrez  
et Coulis de Fruits Rouges

-o-

La Déclinaison de Poire des Vergers de la Panetière à Uchizy,  
Caramel au Dulcey, Citron, Sorbet Conférence au Marc de Bourgogne

**152 € par personne**