

Le Nouvel An au Château de Besseuil

Dîner du Lundi 31 Décembre

Apéritif Champagne

Amuse-bouche : le Tartare de Saint-Jacques et Vinaigrette
d'Algues

Le Foie Gras de Canard du Sud-Ouest,
Passion et Café

Le Tourteau en Effiloché,
Minestrone de Légumes, Jus de Carapace Semi-Pris

Jambonnettes de Grenouilles en Tempura,
Crème d'Ail et Persil

Sandre de Saône Nacré,
Tétragone et Noisettes

Consommé de Bœuf,
Brioche Toastée et Jaune Confit

Canon de Chevreuil Servi Rosé,
Tartelette de Topinambour et Truffes

Millefeuille de Comté et Bœuf Charollais Séché,
Espuma d'Epoisses

Ganache Manjari,
Ecume au Jasmin

--

Dôme Glacé au Pain d'Epices et Cassis
Comme une Omelette Norvégienne Flambé au Marc de
Bourgogne

140€ TTC par personne - hors boissons -