

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE 2024



Amuse-bouche du Bistrot

Terrine de foie gras de canard maison

Chutney d'hiver

ou

Noix de Saint-Jacques en coque de noisette,

fondue de poireaux et beurre champagne

ou

Velouté de potimarron, brisures de marrons et lard

Chips de Fourme d'Ambert

Filet de bœuf Maison Trolliet aux morilles

Gratin dauphinois

ou

Médailillon de sole

Risotto et beurre safrané

ou

Volaille de Bresse au vin jaune

Crêpes Parmentier

Duo Lyonnais : ½ Saint-Marcellin et cervelle des Canuts

Pain aux noix, petite salade

Bûche de fêtes

Poire / chocolat Manjari

Ou

Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier

ou

Mont blanc aux marrons

Meringue, crème de marrons et brisures de marrons glacés

80 € par personne

OU

73 € sans fromage

