HÔTEL & RESTAURANT
DE L'ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

Menu de la Saint Sylvestre

Animation musicale par JPH

Cocktail "Délice de champagne"
Mise en bouche : Rafraîchi de homard, panna-cotta mangue-passion,
Crème d'avocat à la vanille, tuile comté
***
Grosse Saint-Jacques normande et foie gras tièdes flashés en coquille,
vinaigrette noisette à la truffe noire mélanosporum
***
Médaillon de lotte bretonne basse température en habit rouge,
Sauce armoricaine à l'Arbois Jaune, mousseline de cocos, topinambours
***
Pause givrée du père Janvier :
Sorbet pommes vertes, crumble pétillant, syphon vin de paille
***
Filet de cerf Wellington, duxelle de cèpes de Trémontagne
sauce crémée aux morilles , variation de carottes
***
Le vieux comté et ses affinés d'ailleurs par Marc Janin Mof fromager
Confit de mirabelles au thé earl grey, pain aux fruits secs
***
Voyage autour des iles : Dacquoise coco-amandes, croustillant yuzu
citron-vert, compotée d'ananas et mousse noix de coco, sorbet yuzu
***
Les mignardises
Bonne Année 2024 !

Cuisine 100% maison élaborée sur place à partir de produits frais bruts, viandes origine France
135€ par personne - 90 € d'arrhes à régler pour confirmation

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