



## Menu de la Saint Sylvestre

Animation musicale par JPH

Cocktail "soirée fruitée passion-framboise"

Mise en bouche : Roulade de saumon fumé d'Ecosse sur canapé

\*\*\*

Médailon de foie gras français truffé,  
confit de prunes au vin de paille, brioche au beurre

\*\*\*

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

\*\*\*

Filet Chapon de Bresse 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

\*\*\*

Les mignardises

Bonne Année 2025 !

*Cuisine 100% maison élaborée sur place à partir de produits frais bruts premiums,  
viandes origine France*

2 Hameau de l'Abbaye  
39150 Grande Rivière  
Tél 03 84 60 11 15

Mail : [info@hotel-abbaye-jura.com](mailto:info@hotel-abbaye-jura.com)  
[www.hotel-abbaye-jura.com](http://www.hotel-abbaye-jura.com)