Menu de Noël 2023

Servi les 24 décembre soir et
25 décembre midi

Ballottine de chevreuil et coeur de foie gras, gelée v
jaune, mesclun, petit pain
Ou
Roulade de saumon fumé et sa mousse à la brunoise de
légumes, crème mangue-citron vert
***

Risotto de homard au safran du Jura
fenouil glacés et truffe noire mélanosporum
***

Sorbet orange arrosé de vodka française
***

Traditionnelle Dinde de Bresse en rouelle farcie aux
épices de Noël, sauce crème et morilles à l'Arbois
Jaune, légumes anciens
***

Sélection de 3 fromages de Marc Janin, fromager Mof
à Champagnole, confit de saison et pain aux fruits secs
***

Bûche glacée exotique
Ou
Bûche pâtissière café-chocolat

e 100% frais et maison à partir de produits b

Clients extérieurs : 85 €

Clients hôtel : Adultes 39 € en supp. de la 1/2 pension

Enfants (- de13 ans) 25 € en supp. de la 1/2 pension