

ANIMATION
MUSICALE
GROUPE JPH

MENU DE LA

St sylvestre

Flûte de Champagne rosé Louis Roederer Vintage 2017,
blini caviar-oeuf de caille et truite du Jura fumée,
Gillardeau n°5

Foie gras extra truffé mélanosporum cuit au sel de
Guérande puis confit lentement à la graisse d'oie,
pain de campagne frotté à l'ail, confit de figues noires,
gelée au vin de paille,

Duo de homard atlantique et noix de St Jacques,
risotto safrané au potimarron, billes de légumes racine,
jus de carcasses à l'Arbois Jaune,
citron caviar rouge de Provence

Pause givrée du père janvier façon sorbet mojito

Filet mignon de cerf, crème aux cèpes de Trémontagne,
gratin aux deux pommes, aïelles à l'orange

2 fromages sélectionnés par Marc Janin, fromager MOF,
salade de chicons rouges et vinaigrette aux noix-truffe
noire-vieux balsamique, pain fruits secs

Inspiration caraïbes : dacquoise coco, crémeux mangue-
maracuja, ananas confit vanille, sorbet exotique

Café "Gotiti" grand cru Ethiopie, mignardises

HOTEL RESTAURANT SPA DE L'ABBAYE
2 HAMEAU DE L'ABBAYE
39150 GRANDE RIVIERE CHATEAU

TEL 03 84 60 11 15
WWW.HOTEL-ABBAYE-JURA.COM
INFO@HOTEL-ABBAYE-JURA.COM

CUISINE 100% MAISON
PRODUITS PREMIUMS