



## Menu de la Saint Sylvestre, dîner aux chandelles

Animation musicale par le duo guitariste Jean Paul (sans danse)

Rafraîchi de homard mangue et coco en mise en bouche  
et sa coupe de champagne Deutz brut classique

\*\*\*

Millefeuille de foie gras français et truite fumée de la petite montagne,  
marshmallow citron vert et pomme granny

\*\*\*

Noix de Saint Jacques snackées minute à la plancha au beurre demi-sel  
Emulsion de cresson, topinambours, chips de céleri, truffe mélanosporum

\*\*\*

Pause givrée du père Janvier : Sorbet oranges pressées main, parfumé au basilic,  
zestes confits, arrosé de champagne Deutz brut classique,

\*\*\*

Chapon de la Bresse en deux façons, la cuisse farcie d'abatis longuement braisée,  
le filet garni d'une duxelle de cèpes et foie gras, palet de betterave au vieux balsamique  
et purée de cerfeuil tubéreux, sauce morilles crème et Vin Jaune

\*\*\*

3 affinés comtois et d'ailleurs par Marc Janin Mof fromager à Champagnole  
accompagnés d'un confit au vin de Paille, pain aux fruits secs

\*\*\*

Pavlova renversée, sorbet exotique, ananas, passion, kiwi

\*\*\*

Le mikado : un entremet chocolat au lait Jivara grand cru Valrhona  
avec une mousse de nougat au miel de montagne

\*\*\*

Les mignardises

120 €/PERS. Accord mets et vins (6 verres de vin de qualité + 42 €)  
60 € d'arrhes à la réservation

Tous nos plats, pains, sauces, glaces, garnitures, biscuits etc... sont faits maison  
à partir de produits bruts frais de 1ère qualité tous transformés sur place par nos équipes.

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)