

MENU DU REVEILLON DU 31 DECEMBRE 2024

98 € par personne, hors boissons

Menu dégustation composé de sept plats



Capuccino de champignons, chantilly au curry



Coquille Saint Jacques en chausson feuilleté, coulis de truffes melanosporum



Escalope de foie gras Robert Duperier, poire pochée au vin rouge de la Saint
Sylvestre



Bar de ligne rôti, fondue de poireaux, sauce au vin blanc classique rafraîchi au
Noilly Prat



Poularde de Bresse aux morilles, sauce au vin jaune du Jura

Accompagnée de purée de pommes de terre façon Paul Bocuse



Comté de Noël de la maison Betty, petite salade à la crème moutardée,
amandes grillées



Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier



DIGESTIF OFFERT PAR LA MAISON

