

*Menus de fêtes  
fin d'année*



# Menu de Noël

25 décembre 2023

57€

Crèmeux de potiron, brisures de châtaignes

---

12 gros escargots de Bourgogne

ou

Tartare de saumon/avocat, citron & pamplemousse

ou

Vol au vent traditionnel (ris de veau, champignons, quenelles, blanc de volailles)

---

Confit d'Oie, jus aux marrons

ou

Ragoût de Lotte à l'Américaine

ou

Filet de boeuf Rôti, sauce Chimichurri

Garnitures : Crêpes Vonassiennes et légumes fanes

---

Idéal Mâconnais

ou

Bûche Étincelle : mousse au chocolat noir, crème vanille, confiture à la framboise, ganache au chocolat au lait sur croustillant praliné & biscuit aux amandes

ou

Bûche Féérique : crème de moussese framboise, crèmeux Yuzu, sablé croustillant et biscuit citron

# Menu Réveillon

31 Décembre 2023

108€

Concert de Jeanette Berger (piano et chant)

Crème de butternut, St Jacques & noisettes torrifiées



Escalope de foie gras, poêlée sur coulis de clementines

Mousseline de brochet aux écrevisses, langoustines & sauce au crêsson

Médaille de veau aux morilles, purée de raves et légumes fanes

Assortiments de fromages



Entremet de la St-Sylvestre : crème de mascarpone à la rose, crémeux  
aux fruits rouges et confit de cassis



# Menu Jour de l'an

1er Janvier 2024

57€

Cocotte d'escargots Bourguignonne

---

Ceviche de dorade, orange sanguine et petits légumes

ou

Aumônière de boudin blanc aux morilles  
et sauce champagne

ou

Foie gras de canard au Sauternes, raisin cuits et pain aux fruits

---

Suprême de chaperon, crème de cèpes

ou

Souris d'agneau braisée à la Marjolaine

ou

Croustillant de cabillaud aux céréales & sauce Homardine

Garnitures : Crêpes Vonassiennes et légumes fanes

---

Idéal Mâconnais

ou



Maison  
Mâconnaise  
des Vins  
*depuis 1958*