



Château de Saulon

Menu du Nouvel An

170€
par personne



Mise en Bouche Festives

~~~~~

Huître gratinée au crémant de Bourgogne

~~~~~

Esturgeon en tataki,
crème à la vodka, caviar Naccari, gel de grenade

~~~~~

Raviole de homard,  
fondue de poireaux, consommé de légumes infusés au safran

~~~~~

Dos de cerf façon Rossini,
sauce à la truffe noire, légumes anciens

~~~~~

Sorbet verveine chartreuse

~~~~~

Nuage d'époisses,
pain d'épices grillé et gel de ketchup de cassis

~~~~~

Douceur de la Saint Sylvestre  
autour du fruit exotique et noix de coco

~~~~~

Mignardises

Taxes et service compris, prix nets en euros TTC & hors boissons

