



Dîner de la Saint Sylvestre
La Côte d'Or- 2 Michelin*

565€

Salade tiède de tourteau de Roscoff
caviar Kristal, jus velours d'étrille

Saint-Jacques de plongée à la truffe noire mélanosporum
cuite dans sa coquille

Turbot confit, fumet végétal au caviar osciètre gold
poireaux « crayon » et légumes racines

Chapon de Bresse, sauce Albufera à la truffe blanche,
pressé de potimarron et châtaigne grillées

Brillat-savarin truffé
mesclun d'hiver

Fraîcheur de pamplemousse
marrons & whisky

Le « Flocon du Morvan »
Cazette caramélisée, citron vert et chocolat pure origine du Mexique

[Réserver](#)

Dîner de la Saint Sylvestre
Loiseau des Ducs- 1 Michelin*

220€

L'huitre Gillardeau à la flamme
velours Dubarry et beurre d'agrumes

Fines quenelles d'écrevisse
à la manière d'une pochouse **au chablis, huile de céleri et caviar osciètre**

La sole
au beurre noisette, ivoire de coque et topinambour légèrement fumé
au foin de Crau

L'œuf en nuage façon meurette

Chapon fermier en demi-deuil
jus court à l'huile de **Cazette du Morvan,**
Pomme Anna à la truffe noire

Fraicheur de verveine et coco intense

[Réserver](#)

Dîner de la Saint Sylvestre
Loiseau des Vignes- Bistrot Chic

150€

Tortellini de langoustines et salicorne
bisque et truffe noire de Bourgogne

Saint-Jacques croustillante
jus d'étrilles et célerisotto au comté

Dos de cerf en Wellington
jus de viande réduit

Fromage de l'abbaye de Cîteaux en mendiant

Litchi, pamplemousse
et sorbet rose litchi

[Réserver](#)

Dîner de la Saint Sylvestre
Loiseau du Temps- Bistrot Chic

120€

Pressé de pommes de terre
vinaigrette à la truffe

Filet de Saint-Pierre,
émulsion hollandaise et choux de Bruxelles

Lièvre à la royale
purée de de topinambours

Cancoillotte maison à la truffe

Finger marron et cassis

[Réserver](#)