



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

570€

King crabe, sabayon coraillé épicé,
caviar Krystal

Foie gras de canard poché, consommé de canard à la truffe Blanche d'Alba,
raviole sauce Albufera

Homard bleu de nos côtes, bisques crémeuses
châtaignes grillées au romarin

Poularde de Bresse farcie sous la peau
tourte de légumes racines à la truffe Noire « Tuber melanosporum »

Vieux comté 1000 jours
râpé de noix torréfiées, gelées au vin jaune

Mangues fraîches et gingembre confit à la vanille,
sorbet thé vert au Jasmin et meringue vaporeuse

Le « feuille à feuille » chocolat lacté à la cazette,
truffe noire et petit épeautre

[Réserver](#)

Dîner de la Saint Sylvestre

Loiseau des Ducs- 1 Michelin*

240€

Huitre Gillardeau, caviar de la Maison Kaviari
Huitres snackées et crues, betterave, émulsion crème à l'eau d'huitre

Foie gras mi-cuit
Coing rôti, condiment kumquat, gelée de coing au ratafia, pain toasté aux fruits secs

Ravioli à la truffe de Bourgogne
Crèmeux de céleri, vinaigrette à l'huile de truffe

Noix de Saint Jacques rôties
Poireaux et fenouil confits, sabayon au beurre de sapin, jus corse terre et mer

Dos de cerf
Déclinaisons de salsifis, condiment épines vinettes, sauce poivrade

Fromage travaillé
Epoisses de la Maison Porcheret Chutney pomme, abricots confits, pain aux épices

Mandarine Satsuma et grenade
Meringue en deux textures, crème légère au poivre de cassis, gel agrumes

[Réserver](#)

Dîner de la Saint Sylvestre
Loiseau des Vignes- Bistrot

160€

Compression de foie gras au Pinot Noir Bernard Loiseau
Chutney d'oignons et pain d'épices de Mulot et Petitjean

Saint-Jacques et Caviar
Velouté de cresson émulsionné

Supreme de chapon et purée truffée
Sauce Albufera

Fromage de l'abbaye de Cîteaux en mendiants

Entremet vanille, coing et sarrasins
Glace au blé noir

[Réserver](#)

*Dîner de la Saint Sylvestre
Loiseau du Temps- Bistrot*

125€

Tartare de truite du moulin de pierre
Vinaigrette exotique et condiment pamplemousse

St jacques crispy
célerisotto au comté et émulsion vin jaune

Médailon de bœuf, jus au savagnin
Mille-feuille de pomme de terre aux truffes

Nuage de comté et truffe
Glace a la moutarde aux noix

Entremets exotique
Mousse coco, insert mandarine et coulis chocolat

[Réserver](#)