Menu du réveillon de Noël
Le Clos de la Tour

Croque-escargot, mizuna, persil en émulsion

~

Truite de Crisenon confite, bisque de cresson acidulée, vin jaune

~

Dos de marcassin au capucin, châtaignes, champignons, sauce grand veneur

~

Citron brûlé, velours aux herbes, meringue herbacée

~

Cazette du Morvan, sudachi

~

Mignardises

Menu du réveillon en 6 temps : 230€
Accord mets et vins : 180€ (6 verres dont une coupe de champagne)
Menu obligatoire
Disponible au dîner le 24/12.

Menu de la Saint-Sylvestre
Le Clos de la Tour

Saint-Jacques, cerfeuil tubéreux, truffe

~

Saint-Pierre, sauce au Pinot Noir, moelle de bœuf, poireaux brûlés

~

Ris de veau, truffe, topinambour

~

Chocolat Andoa, cacao, mucilage

~

Vanille de Tahiti, agrumes

~

Mignardises

Menu du réveillon en 6 temps : 280€
Accord mets et vins : 180€ (6 verres dont une coupe de champagne)
Menu obligatoire
Disponible au dîner le 31/12.