



## Menu du réveillon de Noël 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

~

Chocolat Andoa, cacao, mucilage

~

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 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

~

Citron brûlé, velours aux herbes, meringue  
herbacée

~

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.*