

menu de la Saint-Sylvestre - 2026

NOUVEL AN AU DOMAINE, EN 6 TEMPS - 95€
SUGGESTION ACCORD METS ET VINS - 125€

MISE EN BOUCHE
CROUSTILLANT DE SAUMON,
citron caviar

ENTRÉE
SAINT-JACQUE À CRU,
croustillant, gel d'agrumes, crème acidulée

POISSON
SAINT PIERRE-CONFIT,
caviar de hareng et d'aubergine,
coques, mousseux d'échalote au champagne

VIANDE
CHAPON TRUFFÉ,
crème de châtaignes et champignons rôtis,
sauce poulette

PAUSE FRAÎCHEUR
SORBET PAMPLEMOUSSE, ROSÉ PÉTILLANT

FROMAGE
BRIE AUX NOIX, MESCLUN

DESSERT
CHOCOLAT,
En écorce, onctueux de noisette, zeste d'orange,
glace au praliné

MIGNARDISES

Menu unique, servi le 31 décembre au soir

SUGGESTION ACCORD METS ET VINS - 8CL

ENTRÉE :

AOC Chablis, 2023

La Chablisienne

Blanc de Bourgogne

POISSON :

AOP Crozes-Hermitage, "Petite Rûche", 2023

Domaine Chapoutier

Blanc de la vallée du Rhône

VIANDE :

AOP Crozes-Hermitage, "Petite Rûche", 2024

Domaine Chapoutier

Rouge de la vallée du Rhône



DOMAINE

LE BOIS DE LA MARCHE

HÔTEL RESTAURANT