

Georges Blanc
Réveillon st Sylvestre 2024
Restaurant Georges Blanc



A la découverte des petites notes apéritives



Une Salade « folle » de **Grenouilles**
et Chou rave en Royale



Délicieuse Gelée de **Poule faisane**
et Foie Gras de Canard pour une nage giboyeuse



La **Langoustine** flambée au bois de Cerisier
dans une marinière d'Herbes odorantes et Coquillages



Surprenante « Brandade » de **Brochet de Saône**
aux Algues de pleine mer et Comté



Poularde de Bresse
aux Truffes Melanosporum façon « Demi-Deuil »,
le Cabus braisé à la Cardamone



Le **Bœuf Sashi** « Cacao Café » en infusion
une parure de Poire tapée vigneronne



La Surprise d'une première note sucrée



L'Entremets Saint-Sylvestre 2024



Palette de Douceurs et Chocolats

550 €

ou 1100 € incluant l'accord mets et vins