

LA RÉGALADE DU FAUBOURG

Réveillon de la Saint-Sylvestre / *New Year's Eve Dinner*

MENU 135€ par personne/*per person*

Amuse-bouche, entrée, plat, dessert
Appetizer, starter, main dish, dessert

MENU 189€ par personne/*per person*

1 coupe de champagne, entrée, plat, dessert, eau, café, 1/2 bouteille de vin
1 glass of champagne, starter, main dish, dessert, water, coffee, 1/2 bottle of wine

AMUSE-BOUCHE / *APPETIZER*

Saucisson brioché truffé
Truffled sausage in brioche

ENTRÉE / *STARTER*

Bouillon crémeux de topinambours, croutons, truffe et quenelle de crème fraîche
Creamy broth of jerusalem artichokes, croutons, truffle, crème fraîche quenelle

POISSON / *FISH*

Saint Jacques rôties, duo de céleri, noisettes torréfiées et sucs de betterave
Roasted scallops, celery duo, roasted hazelnuts, beet juice

VIANDE / *MEATS*

Suprême de volaille de Bresse truffé, jus à peine crémé et légumes d'antan
Truffled chicken supreme from Bresse, slightly creamed juice vegetables of yesteryear

DESSERT

Douceur de chocolat, poires caramélisées et Châtaignes confites
Chocolate delight, caramelized pears, candied chestnuts

VINS / *WINES*

Haute Côte de Beaune, Château de Saint Aubin 2016
Saint Joseph « le Grand Pompée », Paul Jaboulet Aîné, 2018

Chef Xavier Boireau sous la houlette de Bruno Doucet
Chef Xavier Boireau under the supervision of Bruno Doucet

contact@jardinsdufaubourg.com