

# New Year's Eve Menu

Château de Germigney | December 31st 2023

Step into the enchantment of our New Year's Eve Celebration as we bid farewell to 2023 and usher in the brilliance of 2024. Indulge in an exquisite seven-course gourmet dinner and be serenaded by the enchanting strains of live music.

## Red Mullet

Panna cotta fennel, dill and chartreuse

## Foie gras Mousse

Porto, truffled brioche feuilleté

## Chapon Tortellini

Consommé, bay leaf and rosemary

## Omble Alis and Oscietra caviar

Lardo di Colonnata, artichoke risotto

## Veal cheeks & crayfish

Jerusalem artichoke and coffee

Pear Shiso and Kompot pepper

## Panettone

chocolate and black truffle

**210 euros par personne**

*Hors Boissons*



RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS AU **03 84 73 85 85** | [reservation@chateaudegermigney.com](mailto:reservation@chateaudegermigney.com)

# Menu Saint Sylvestre

Château de Germigney | 31 Décembre 2023

Plongez dans la magie de la soirée du Nouvel An en faisant vos adieux à 2023 et en accueillant l'éclat de 2024. Profitez d'un délicieux dîner gastronomique en sept temps et laissez-vous emporter par les notes enchanteresses d'un live music.

Rouget de roche  
Panna cotta fenouil, aneth et chartreuse

Mousse de foie gras  
Porto, brioche truffée

Tortellinis de Chapon  
Consommé, laurier et romarin

Caviar Omble Alis et Oscietra  
Lard di Colonnata, risotto d'artichauts

Joues de veau et écrevisses  
Topinambour et café

Shiso de poire et poivre de Kompot

Panettone  
chocolat et truffe noire

**210 euros par personne**

*Hors Boissons*

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS AU **03 84 73 85 85** | [reservation@chateaudegermigney.com](mailto:reservation@chateaudegermigney.com)