

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
Lana 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

New Year's Eve Menu

Château de Germigney | December 31th 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

Lana cotta fennel, dill and chartreuse

Foie gras Mousse

Porto, truffled brioche feuilleté

Chapon Tortellini

Consommé, bay leaf and rosemary

Ombre 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

Francesco

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS AU **03 84 73 85 85** | reservation@chateaudegermigney.com