



**Restaurant  
Chez Marie**  
71290 Cuisery

**Repas 24 décembre midi**

*Coupe de Crémant et ses amuses bouche*

*Entrée festive saumon, foie gras et sa garniture*

*Suprême de pintade forestière,  
Purée maison et petits légumes*

*Plateau de fromage ou fromage blanc*

*Bûche Glacée*

*Café*



**Tarif : 22 €**

**Places limitées**

**Renseignements et réservations : 03.85.34.80.67**

**Restaurant  
La Belle Epoque**  
71290 Cuisery

**Réveillon de la Saint Sylvestre**

*Apéritif maison*

*Assiette terre et mer*

*Civet de kangourou grand veneur  
Accompagné de sa pomme fruit et gratin dauphinois*

*Tiramisu revisité à l'ananas caramélisé et passion*



**Tarif : 28.50 €**

**Réservation avant le 15 décembre**

**Renseignements et réservations : 03.85.51.73.95**

## Réveillon de la Saint Sylvestre

*Velouté d'automne*

*Terrine de foie gras, chutney aux pommes*

*Rumônière d'escargots à la crème d'ail*

*Filet de bœuf à la cheminée,  
Ecrasé de pomme de terre et légumes*

*Duo de fromage et mesclun*



*Dessert du Nouvel An*

*Café et mignardises*

**Vin inclus**  
**Tarif : 80 €**

**Renseignements et réservations : 03.85.40.13.65**

## Réveillon de la Saint Sylvestre Soirée dîner spectacle cabaret

*Apéritif de Bienvenue*

*Alise en bouche surprise*

*La bisque de homard et son île flottante*

*Le foie gras maison à la vanille, chutney d'ananas  
Et sa brioche Nanterre toastée*

*Trou Bourguignon*

*Suprême de faisan au crémant de Bourgogne  
Et ses accompagnements de saison*

*La spécialité fromagère*



*La forêt noire et  
sa coupe de champagne*

*Café – cotillons*

**Tarif : 60€**

**Renseignements et réservations : 03.85.75.03.06**

## Restaurant LE BISTROT GOURMAND

71480 Cuiseaux

### Réveillon de la Saint Sylvestre et 1<sup>er</sup> janvier

*Les mises en bouche du moment*

*Le tartare de truite bio en gravlax,  
Noix, pommes et agrumes, espuma au citron yuzu*

*La raviole de homard gratinée au vieux comté,  
Sauce irrévérencieuse et brunoise de petits légumes*

*La pause glacée pour reprendre appétit*

*La caille fermière des Landes désossée et farcie au foie gras,  
Jus de carcasse réduit aux truffes de Bourgogne,  
Purée de légume racine*

*Le fromage blanc d'Étrez nature, crème ou coulis*

*Le dessert autour du chocolat :  
gâteau-mousse choco-marrons,  
Glace Gianduja et orangette  
Les mignardises du Bistrot gourmand*

**Tarif : 53€**

**Renseignements et réservations : 03.85.72.71.57**

## Restaurant VUILLOT

71480 Cuiseaux

### Menu du 1er décembre au 1er janvier

*Mille-feuille de foie gras aux pommes,  
Cromesquis de figues et brioche chaude*

*Tarte fine de Saint Jacques et saumon fumé, butternut  
Et betteraves confites, sabayon au safran*

*Boullarde de Bresse farcie au boudin blanc et cèpes,  
Légumes en tempura  
Ou*

*Lotte rôtie sauce champagne, lard paysan et  
Mousseline de légumes*

*Chariot de Fromages Ou fromage blanc à la crème  
Ou*

*Samossa de munster, salade verte et pignon de pins*

*Dacquoise pistache et mousse aux fruits de la passion,  
Tuiles aux agrumes et mangues au basilic*



**Tarif : 4 plats : 46€**

**5 plats : 55€**

**Renseignements et réservations : 03.85.72.71.79**



## Restaurant LA GROTTÉ

71580 Sagy

### Réveillon de la Saint Sylvestre

*Apéritif de bienvenue et ses mignardises*

*Foie gras surprise*

*Filet de bœuf en croûte et ses petits légumes de saison*

*Délice de nos campagnes*

*Dessert bûche ou café gourmand*

*Café*

*Soupe à l'oignon*



*Vin : 1 bouteille pour 4*

*Macon Village*

*Côte du Rhône*

*Champagne : 1 flute /pers*

**Tarif : 60 €**

**Renseignements et réservations :03.85.74.07.57**

**Salle disco**

## Brasserie

## SAVEURS D'AILLEURS

71370 Ouroux sur Saône

### Réveillon de la Saint Sylvestre

*Apéritif du chef et ses mises en bouche*

*Foie gras de canard au marc de Bourgogne*

*Méli-mélo de salade saisonnière au vinaigre de framboise*

*Dos de sandre rôti et fondu de poireaux  
sauce crémeuse au crémant de bourgogne*

*Tournedos de magret de canard à l'orange et sa garniture de  
légumes de saison*

*Fromage blanc à la crème ou plateau*

*Délice de mangue et citron*

**Tarif : 49.50€**

**Renseignements et réservations :03.85.49.91.75**

**Ouvert le 25 décembre midi et 1<sup>er</sup> janvier midi**



## Restaurant LE CHAUDRON

71500 Ratte

### Réveillon de la Saint Sylvestre

*Coupe de crémant et amuse-bouche*

*Mousseline de Saint Jacques, salpicon de gambas,  
Sauce aigrette, roquette*

*Escalope de foie gras poêlée, consommé de bœuf,  
Légumes oubliés*

*Granité de sapinette, sorbet poire williams*

*Dos de cerf en croûte de noisette sauce poivrade,  
Cannelloni d'épinard, duxelle forestière*

*Mousse de chèvre frais aromatisée à la truffe,  
Pain aux noix, roquette*

*Délice au chocolat, coulis passion, salade d'agrumes,  
Sorbet orange sanguine*

*Café et mignardises*

**Tarif : 65€**

**Renseignements et réservations : 03.85.75.57.81**

**Menus à emporter le 24 décembre**

## Restaurant DE LA GARE

71290 Simandre

Sur demande



## SAINT GERMAIN DU BOIS

Foyer Rural  
Salle des Fêtes

### Réveillon de la Saint Sylvestre

*Apéritif, gougères et mise en bouche*

*Foie gras et garniture*

*Raviole de homard, sauce homardine*

*Sorbet*

*Haut de cuisse de chapon et garniture*

*Fromage blanc et affinés*

*Vacherin*

*Café, petits fours et chocolat*

Tarif : 67 €  
Soirée dansante

Renseignements ou réservation 06.31.32.01.40

## SAVIGNY EN REVERMONT

Foyer Rural  
Salle des Fêtes

### Réveillon de la Saint Sylvestre

*Apéritif de bienvenue*

*Mille-feuille de foie gras*

*Cassolette de langoustines et fruits de mer*

*Trou Bressan à base de griottes*

*Filet de chapon, sauce truffée*

*Fromage blanc*

*Bûches des fêtes*

*Café*

Tarif : 60 €

Renseignements ou réservation 06.07.74.44.57



## MONTPONT EN BRESSE

Le Crystal Palace et Alain Colas  
Salle des Fêtes

### Réveillon de la Saint Sylvestre

*Kir royal et ses amuses-bouche*

*Foie gras de canard au Porto blanc et sa brioche*

*Pause tonic*

*Emincé de chapon à la crème et aux morilles et sa garniture*

*Sélection de notre maître affineur*

*ou*

*Faiselle de notre fruitière*

*Palette de douceurs du Nouvel An*

*Café*

**BONNES FETES  
DE FIN D'ANNEE**

**Tarif : 58 €**

**Soirée Dansante**

**Renseignements ou réservation avant le 23 décembre :**

**06.33.44.17.62**

