



**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 faisane 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^{er} 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^{er} 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

