

Tenue  
correcte exigée.  
Port de la médaille  
pour  
les intronisés.

# Menu

Repas réalisé par Bruno et Nadine Pellegrini et l'équipe du restaurant  
« Les Jardins Fleuris » à Parcey

Mise en bouche

Panacotta de crustacés, langoustine fenouil croquant  
Crémant du Jura blanc, du domaine Tissot-Maire à Arbois



Ballotine de faisan tradition,  
foie gras et pistache, confit d'oignons rouges  
Ploussard 2020, du domaine Jean-Louis Tissot à Montigny-les-Arsures



Saint-Jacques poêlées, velouté de topinambour crémé,  
pleurotes noisettes grillées  
Blanc floral l'Etoile 2018 de la Maison du Vigneron à Crançot



Pièce de veau basse température,  
mille-feuilles de pommes de terre au lard fumé,  
jus réduit aux morilles  
Trousseau 2015, domaine Rolet à Arbois



Les Comté  
Château-Chalon 2014, domaine Frédéric Lambert, Le Chateley



Succès praliné, glace chocolat, crème pistache  
Vin de Paille 2015 de Christian Melet à Mesnay, domaine des Bélemnites



Café et mignardises  
Macvin rosé Baud Génération 9, Le Vernois,  
Crémant rosé, caveau des Byards, Le Vernois,  
Vieux Marc de Marie-Louise Tissot, Nevy-sur-Seille

