Georges Blanc

Réveillon st Sylvestre 2026

Restaurant Georges Blanc

À la découverte des notes apéritives

Une délicieuse Soupe « **Melanosporum** » en Noir et Blanc

La **Truite « Arc-en-Ciel »** élevée dans la Source du Moulin de l'Être,
pour la Crêpe Vonnassienne au Caviar Osciètre Royal,
Beurre battu d'Étrez relevé d'Échalotes grises et Coriandre fraîche

L'Épatante cuisson d'un **Homard Breton**
du vivier à la flamme et au Savagnin

Des Noix de **Saint-Jacques**, des **Queues d'Écrevisses**
une Nantua et une Parisienne de Céleri

Le **Sandre de Saône** et l'Huître creuse à la Syrah
parure de Crosnes fermentés

Le **Suprême de Poularde de Bresse**
fine Raviole de Foie Gras et compote d'Oignon de Roscoff

*Surprise d'une **première note sucrée***

L'Entremets Saint-Sylvestre 2026

Palette de Douceurs et Chocolats

550 €

Réservations

RELAIS & CHATEAUX