Menu de la Saint Sylvestre

Jeudi 31 décembre 2026

Cocktail de Bienvenue
Dîner Saint Sylvestre
Coupe de Champagne

145 €/Pers.

sur réservation uniquement

Cocktail de Bienvenue et trio de mise en bouche
Cromesquis de confit de canard,
orange sanguine

Saint-Jacques, pomme et sarrasin torréfié

Topinambour, châtaignes et copeaux de truffe noire
de Bourgogne

Foie Gras maison
Textures autour du coing et du poiré,
brioche au Timut et pain d'épices

Ravioles de langoustines et écrevisses
Bouillon thaï, bisque et sésame noir

Restaurant La Fine Heure / Boutique Caviste / Ateliers dégustations
32-34 rue Berbisey / 21000 DIJON
tèl : 03.80.58.83.47 / mèl : contact@lafineheure.fr

Filet mignon de veau
En croûte de noisettes, marrons et morilles,
jus au vin jaune

Biscuit salé au sarrasin
Mousse de Soumaintrain, raisins de Corinthe à la
prunelle de Bourgogne

Coque de chocolat noir
Mousse à la vanille de Tahiti et coeur passion,
sablé et glace tonka

Coupe de Champagne et mignardise
Clémentine et chocolat blanc aux graines de
Batak, bergamote

Toute l'équipe de La Fine Heure
vous souhaite une merveilleuse soirée
pour clore cette année 2026

Bonne Année 2027 !!!

Restaurant La Fine Heure / Boutique Caviste / Ateliers dégustations
32-34 rue Berbisey / 21000 DIJON
tèl : 03.80.58.83.47 / mèl : contact@lafineheure.fr