



LE CLOS ALICE



Hôtel – Restaurant - Spa

4 route de Besançon - 39600 Arbois (France)

+33 (0)3 39 54 04 04

reservation@leclosalice.com

www.leclosalice.com

## Et si vous fêtiez Noël au Clos Alice ?

*Célébrez Noël en famille autour d'un délicieux déjeuner le 25 décembre...*

*Notre chef, Julien Thomasson, vous a concocté un menu spécial :*

*La Saint-Jacques bretonne cuite en coquille en croûte de noisette,  
lait de racines et topinambours*



*Le pressé de foie gras de canard cuit au naturel, mousseline de rave,  
vinaigrette de jus de viande et Macvin du Jura*



*La volaille de Bresse de Rachel Roussel-Voissard en deux cuissons :*  
> la poitrine pochée, potimarron rôti, écume d'une blanquette au Vin Jaune  
> la cuisse grillée sur la peau, pressé de pomme de terre croustillant aux champignons, jus de rôti au Poulsard



*Le tube croustillant "noix/poires",  
pulpe de pomme acidulée, sorbet "pommes au Four"*

**Menu complet**

**60,00 €**

**Réservation indispensable.** Hors boissons.





LE CLOS ALICE



## Hôtel – Restaurant - Spa

4 route de Besançon  
39600 Arbois (France)

+33 (0)3 39 54 04 04  
reservation@leclosalice.com

www.leclosalice.com

# Dîner du Réveillon Saint-Sylvestre

*Uniquement sur réservations*

## Menu

PAR JULIEN THOMASSON



L'éveil du Palais autour du caviar  
et l'huître de la Ferme d'Artouan



La marinière de tourteau et Saint-Jacques  
bretonnes, taboulé de légumes et herbes  
potagères, onctueux de corail



Le turbot sauvage juste cuit au plat et  
Crémant du Jura, quelques coquillages et  
racines, beurre d'herbes potagères, écume  
iodée et yuzu



Le ris de veau cuit croustillant à la gaude,  
roulé de panais et noisette,  
châtaignes au jus, sucs de rôti à la truffe



La sélection de fromages  
affinés de la Maison Janin



« Surprise surprise » au chocolat



La poire cuisinée au Vin jaune, crémeux à la  
fève de Tonka, croustillant aux céréales

*1 coupe de Champagne à minuit*

Menu complet **199,00 €**  
*Hors boissons.*

Plats « faits maison » élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Une carte des allergènes est disponible sur demande.  
T.V.A. comprise, service inclus. 26/10/2024.