

Menu de Noël 2018

préparé par Michel Trama et son atelier

Les amuse bouches



Le carpaccio de saint-jacques
vinaigrette de yuzu



Le king crabe Mérus, au beurre de bergamote
Verdure farcie de céleri



Comme un risotto ... de l'orge perlée aux truffes
jus de canard corsé



La poularde chaponnée de Monsieur Tauzin en suprême et dodine
sauce albufera, pommes de terre fondantes

Ou

Les noisettes de chevreuil aux airelles en poivrade
Salsifis rôtis au lard paysan des Pyrénées



Le brie aux truffes, quelques feuilles de doucette



La pavlova aux amandes et fruits de la passion



Mignardises