2023
Prix 295€ PP Hors Boissons

Menu du Réveillon

préparé par Michel Trama et son atelier

Les amuse bouches

A la royale l'œuf bio en brouillade au caviar

Le homard aux baies de sansho

perles végétales et yuzu

Les Saint Jacques à la truffe melanosporum

en habit vert

Le hamburger de foie gras chaud à la mangue

Granny Smith et passion

La pintade chaponnée de Monsieur Tauzin en suprême

gâteau de chou vert

ou

Les noisettes de chevreuil aux airelles en poivrade

polenta dorée

Le brie truffé, quelques feuilles de doucette

Choco mandarine

sorbet mandarine

Mignardises