

295€ par personne hors boissons
Ce menu est pour l'ensemble des convives.

Menu de la Saint Sylvestre 2024

préparé par Michel Trama et son atelier



Les tours de caviar au céleri

émulsion de ciboulette



La Saint Jacques à l'huile de sésame, gingembre, yuzu

tartare de kaki légèrement pimenté



Le homard au beurre blanc safrané

perles végétales



Toujours... la pomme de terre à la truffe melanosporum

café gascon



Comme un hamburger le foie gras chaud

aux pommes et à la mangue

ou

Les noisettes de chevreuil façon royale

aux airelles



Le Brillat Savarin truffé

quelques feuilles de doucette



Le vacherin aux fruits de la passion

sorbet mandarine

Ce menu peut sensiblement varier en fonction du marché et de la marée