



## LE CHAMP DES LUNES

Noël 2018

*Lundi 24 Décembre au dîner et  
Mardi 25 Décembre au déjeuner*

*Menu à 106 euros par personne*

Pour débuter,  
Quelques amuses bouche de fête  
+

**La noix de Saint-Jacques** en 2 temps...  
La première à cru ou presque, quelques grains de caviar Kaviari,  
topinambour, un beurre blanc vodka, zeste de citron vert

Puis,

La seconde, rôtie version carbonara, oignon,  
lard et **truffe** tuber mélanosporum

+

L'escalope de **foie gras** poêlé,  
mandarine et chocolat, carotte

+

**La poulette de Bresse**  
Simplement pochée/rôtie à l'ail et au thym,  
petit épeautre bio de Cucuron cuisiné en risotto à la **truffe noire**,  
légumes d'hiver au jus de la volaille

+

Laguiole d'Aubrac, chutney poire, pomme et amande  
+

**La Bûche** chocolat Valrhona gingembre,  
banane, vanille et citron vert, biscuit cacahuète  
+

Pour terminer la Fête...  
Nos chocolats

Ce menu est soumis aux aléas du marché et des caprices de la nature ;  
Alors certains produits peuvent venir à manquer le jour J ;  
Ce menu sera réalisé avec certaines modifications afin de vous satisfaire au mieux.

Jérôme Faure, chef exécutif



## LE CHAMP DES LUNES

### REVEILLON DU JOUR DE L'AN 2019

Lundi 31 Décembre 2018

Menu à 176 euros par personne

Les bouchées apéritives

+

Noix de Saint-Jacques en tartare, « caressées » au rhum Zacapa,  
salsa mangue, coriandre et oignon rouge, vinaigrette passion cardamome noire

+

Betterave du jardin en carpaccio tiède,  
sauce crème et **caviar Baeri royal Kaviari**

+

**Homard** en Meurette, échalote vin rouge,  
jaune de poule confit, lard et champignons des bois

+

Navet boule d'or cuit en croûte de sel,  
un trait d'érable pour adoucir, une râpée de **Truffe tuber melanosporum**

+

Dos de biche de la vallée du champ du feu cuisiné sur la braise et servi rosé,  
salsifis, citron et cannelle

+

**Brillat-Savarin**, chutney pomme safran

+

Mousse **ananas Victoria** 100% fruit, lait coco vanille,  
sorbet goyave curry

+

**Panais** et chocolat blanc, glace thé vert matcha

+

Pour terminer la Fête...  
Nos chocolats

Ce menu est soumis aux aléas du marché et des caprices de la nature ;

Alors certains produits peuvent venir à manquer le jour J ;

Ce menu sera réalisé avec certaines modifications afin de vous satisfaire au mieux.

Jérôme Faure, chef exécutif