



LE CHAMP DES LUNES

Noël 2017

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

Menu à 106 euros

Pour débiter,
Quelques amuses bouche de fête
+

Strates de **Saint-Jacques** et **foie gras** de canard cuit au sel,
Déclinaison de chou et brioche
+

Aiguillette de **Saint-Pierre** meunière à la Grenobloise,
Épinard, hollandaise au citron yuzu
+

Granité de clémentine Corse au Muscat Beaume de Venise
+

Pintade chaponnée de l'Ain cuisinée au **homard bleu** et vin jaune du Jura,
Nos pommes de terre fumées au bois de hêtre,
Morilles étuvées au jus de la volaille
+

Vacherin **Mont d'or** servi à la cuillère,
Une râpée de **truffe** tuber mélanosporum,
Navet en salade et pain aux noix
+

La **Bûche** chocolat Valrhona® café passion
+

Pour terminer la Fête...
Notre nougat au miel de lavande,
Nos chocolats, notre pâte de coing de cet Automne,
Des fruits confits d'Apt, soupir de nonne fleur d'oranger

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