



## LE CHAMP DES LUNES

### Noël 2018

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

*Menu à 106 euros par personne*

Pour débiter,  
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'aïl 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