

Pâques 2019

Le Champ des Lunes

Dimanche 21 Avril au déjeuner et dîner

Menu à 98 euros

Prix TTC par personne hors boissons

Pour débiter, quelques bouchées apéritives



Jour de fête

Asperges vertes de Mallemort, notre vinaigre d'hysope,
lassi cardamome verte vanille, un jaune d'œuf confit,
quelques grains de caviar osciètre Kaviari, croûtes de pain



Le plus grand lagon du monde

Crevette bleue de Nouvelle Calédonie enivrée de Mandarine Napoléon,
servie en fines ravioles légumières céleri rave cannelle,
consommé frais ananas gingembre



Tradition

Agneau allaiton de l'Aveyron,
la selle rôtie en croûte d'algues, jus iodé à l'huître,
mousseline de pommes de terre fumée



Mes origines

Saint-Marcellin à la cuillère et Antésite de Voiron,
pomme et noix de Grenoble



La fraise de pays

Infusée à l'hibiscus rouge,
crémeux citron au miel de lavande et huile d'olive,
sponge cake citron, sorbet chèvre et olive noire



Chocolats



Jérôme Faure, Chef Exécutif