



LE CHAMP DES LUNES
REVEILLON DU JOUR DE L'AN 2019

Lundi 31 Décembre 2018

Menu à 176 euros

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