

# Le Champ des Lunes

## Fête des Mères 2019

Dimanche 26 Mai servi au déjeuner et dîner  
Jérôme Faure et son équipe ont cuisiné pour vous...

Asperges vertes de Pays cuites dans un thé noir,  
jaune de poule, caviar baeri Kaviari



Ravioles de coquillages, citron et algues,  
bouillon frais de crevette grise sauvage de l'étang de Vaccarès



Homard et cerise, nuage de pommes de terre,  
jus des têtes cacao



Filet de veau du Ségala, Aveyron, cuisson rosée,  
fricassée de morilles déglacées au saké,  
caviar d'aubergine et cacahuète grillée



Sorbet chèvre frais de Bonnieux,  
notre fenouil mis en soupe



Mille feuilles fraises et rhubarbe, mousseline légère,  
glace rhubarbe, rose et cardamome noire



Petits fours



Menu à 98€ par personne, hors boissons

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.