

Le Champ des Lunes

Fête des Pères 2019

Dimanche 16 Juin servi au déjeuner et dîner
Jérôme Faure et son équipe ont cuisiné pour vous...

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



Turbot des côtes Bretonnes cuisiné en tartare acoquiné à la truffe d'été,
notre cueillette de petits pois et fèves,
crème tournée à la sarriette



Filet de bœuf de race Simmental,
gnocchis de pommes de terre à la sauge du jardin,
fricassée de morilles à la Chartreuse de mes origines



Neige d'Ossau Iraty,
cerises jubiléées



Chocolat, Caramel, Café...
Les 3 goûts en différentes textures



Menu à 75 € 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.