



LE CHAMP DES LUNES  
MENU AUTOUR DE LA TRUFFE TUBER MELANOSPORUM

Du Vendredi 8 au Dimanche 17 Décembre 2017 au déjeuner et dîner

Menu à 155 euros

125 euros sans les raviolis

100 euros sans l'omble et les raviolis

La truffe noire qui vous sera servie tout au long de ce dîner d'exception sera cavée par Pierre Jaubert, trufficulteur à Villelaure ; cette production est certifiée bio.

« Détournement » pour l'apéritif...

Macatruffe/ile flottruffe/Panitruffe/jambon Pourcin beurre de truffe

+

Lamelles de Saint-Jacques à cru, salsifis et jaune d'œuf,  
Un thé vert matcha bouillant, truffe

+

Ombre chevalier des eaux de mon Vercors rôti sur pain,  
Royale de moelle de bœuf,  
Cèleri rave, vinaigrette tiède à la truffe

+

« Simplicité » ...

Pomme de terre cuite au four en papillote, crème de truffe

+

Granité champagne et truffe

+

Raviolis de foie gras et truffe,  
une soupe de courge pour saucer

+

Brillat-Savarin aérien et truffe

+

Paris Brest praliné noisette, caramel et truffe

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