



LE CHAMP DES LUNES
REVEILLON DU JOUR DE L'AN 2018

Dimanche 31 Décembre 2017
Menu à 176 euros

Les bouchées apéritives

+

« Robuchonien... »

Pris dans une gelée de crustacés,
Quelques grains de **caviar** osciètre Kaviari®, chou-fleur mis en crème

+

Homard bleu en carpaccio, envivré de Chartreuse® verte de mes origines,
Bouillon glacé d'oseille, verveine, agastache et mélisse

+

Huître N°1, gravelax de taureau,
Poireau du potager, œuf émulsionné à l'huile de cacahuète

+

Noix de **Saint-Jacques** « braisées » au champagne rosé,
Nos navets, pamplemousse et cardamome noire

+

Nos dernières tomates de l'été passé
Mises en sorbet dans l'esprit d'un Bloody Mary®

+

Filet de bœuf de race Charolaise snacké saignant puis « excité » à l'Angostura®,
Champignon de Paris de la Motte Servolex en Savoie, gremolata menthe pignon

+

Pause fromage avec nos salsifis,
Banon de Provence coulant,
Une râpée de **truffe Tuber mélanosporum**

+

Crème glacée au miel et pollen de fleur, courge

+

Crèmeux **chocolat Valrhona®** et fève tonka,
Glace banane persil plat

+

Pour terminer la Fête...

Notre nougat au miel de lavande,
Nos chocolats, notre pâte de coing de cet Automne,
Des fruits confits d'Apt, soupir de nonne fleur d'oranger

Ce menu sera réalisé avec certaines modifications afin de vous satisfaire au mieux.

Jérôme Faure, chef exécutif