

LE CHAMP DES LUNES
Réveillon et Jour de l'An 2021

Menu à 165 euros

HUITRES DE CAMARGUE

Juste raidies, sabayon au beurre noisette et caviar de Sologne

LANGOUSTINE ROYALE

Condiment oignon et mangue à la coriandre, bouillon de pinces parfumé
aux agrumes

NOIX DE SAINT-JACQUES

Rôtie, mousseline de topinambour, éclat de truffes noires et noisettes

CHEVREUIL RÔTI

Aux baies de genièvre, betteraves de notre potager, sauce Grand Veneur

BRIE TRUFFE

MONT BLANC AUX AGRUMES

Michel Marini, Chef Exécutif