

LE CHAMP DES LUNES
Noël 2020

Menu à 140 euros

FOIE GRAS DE CANARD POCHE

Avec sa poire au vin chaud, tuile croustillante au sarrasin

NOIX DE SAINT-JACQUES

Coulis de cresson, marinière de coquillages

TURBOT DE LIGNE

A la truffe noire, sauce au vin jaune

VOLAILLE DE BRESSE

Pochée, légumes racines, sauce Albufera

BRIE TRUFFE

BUCHETTE DE NOËL

Aux agrumes et meringue poivrée

Michel Marini, Chef Exécutif