

# Le Champ des Lunes...

*« Faire les choses avec le sérieux d'un enfant qui joue »*

Saint John Perse

—

« Toute mon âme d'enfant se trouve dans ma cuisine.

Cette cuisine qui a été, est, et sera toujours un jeu.

Celui-là même qui au fil des années est devenu pour moi une passion

dévorante pour revisiter et réinterpréter chaque jour,

en essayant au mieux de saisir et de respecter le produit,

car c'est bien de lui dont il s'agit.

Élaborer une cuisine d'humeur et d'instinct, liée à mon quotidien,

mes rencontres, mon enfance, dont les souvenirs de goûts sont le sel de mon  
métier.

Cette histoire de tous les jours que l'on vous raconte avec mon équipe, est simple,

car ce qui est bon n'est pas forcément complexe.

Le vrai secret du plaisir se cache le plus souvent dans les petits détails qui eux, font l'essentiel des  
émotions.

Bon moment parmi nous ! »

Jérôme Faure

—

*« Celui qui voit son rêve se réaliser n'a plus besoin de dormir...*

*Sauf s'il a d'autres rêves »*

D.Wynot

## « Simple table »

*Jérôme Faure et son équipe ont cuisiné pour vous...*

**Un œuf** en cuisson idéale,  
marrons et champignons, lard et Beaufort, crouton  
bouillon de champignons

+

**Dorade royale**  
sur une tarte parmesan aux légumes du jardin,  
sauce pomme et huile de géranium

+

Les fromages sélectionnés par Josiane Deal, MOF à Vaison La Romaine  
(15 euros de supplément)

+

**Coing**  
Rôti aux épices, gelée raisin, biscuit amande,  
glace vanille

**Menu à 35 euros**

**Servi au déjeuner du Mercredi au  
Vendredi**

**Servi avec un verre de vin du Domaine et un café, menu à 41 euros**

## « Instantané »

*Jérôme Faure et son équipe ont cuisiné pour vous...*

### Terre et Mer

Tranche de foie gras poêlé, crevette rouge de Sicile,  
les choux de notre terre et safran de Delphine,  
sabayon aux aromatiques du jardin  
*Seared foie gras and wild shrimp, kohlrabi, and safran, herbs sabayon*

Ou

### Saint Jacques de Dieppe

Cuisinée en tartare, poireau du jardin, vichyssoise et truffe tuber uncinatum  
*Sea scallops tartar, leek and truffle*

+

### Bar de ligne de l'Atlantique

Légumes de notre terre avec nos panais et nos carottes,  
réduction carotte orange, émulsion amande  
*Wild sea bass, root vegetable, orange and carrot juice, almond emulsion*

Ou

### Pigeon fermier du Poitou

le filet rosé, la cuisse confite,  
autour du céleri rave de notre terre, chanterelles jaunes, vin jaune du Jura  
*pigeon, celery, chanterelle mushroom, Jura wine*

+

Les fromages sélectionnés par Josiane Deal, MOF à Vaison La Romaine  
*extra cheese (15 euros de supplément)*

+

### Pomme

Confite doucement, mousse fromage blanc et miel,  
glace à la reine des prés cueillie dans mon Vercors, strudel noix  
*Slow cooked apple, honey cream cheese, walnut strudel*

Ou

### Miam

Chocolat Tanariva lacté Valrhona en différentes sensations,  
glace cardamome verte et pistache  
*Valrhona Tanariva chocolate declinaison, pistachio and cardamom ice cream*

Ou

### Figue

Figue caramélisée, sablé cannelle, gelée framboise,  
feuille nougatine et glace gingembre  
*Caramelised fig, cinnamon biscuit, ginger ice cream*

**Menu à 55 euros**

**Servi avec 2 verres de vin en accord, menu à 87 euros**

**Servi avec 2 verres de vin en accord, et 1 coupe de Champagne, menu à 102 euros**

## « Jour de fête »

*Jérôme Faure et son équipe ont cuisiné pour vous...*

### **Taureau de Camargue AOP**

Faux-filet en gravlax acoquiné au caviar Baeri Royal Kaviari,  
betterave du potager, rose et cardamome noire  
*Camargue bull gravlax, caviar, beetroot, rose and cardamom*

Ou

### **Saint Jacques de Dieppe**

Cuisinée en tartare, poireau du jardin, vichyssoise et truffe tuber uncinatum  
*Sea scallops tartar, leek and truffle*

+

### **Homard Canadien**

Juste nacré, topinambour à la Lyonnaise,  
poire au vin rouge, émulsion lavande  
*Canadian lobster, Jerusalem artichoke, pear, lavender emulsion*

+

### **Cerf sauvage de la vallée du champ du feu**

Le dos cuisiné rosé,  
chou-fleur et cannelle, citron, jus gentiane  
*Wild deer, cauliflower and cinnamon, lemon, Gentiane jus*

Ou

### **Pigeon fermier du Poitou**

le filet rosé, la cuisse confite,  
autour du céleri rave de notre terre, chanterelles jaunes, vin jaune du Jura  
*pigeon, celery, chanterelle mushroom, Jura wine*

+

Les fromages sélectionnés par Josiane Deal, MOF à Vaison La Romaine  
*extra cheese (15 euros de supplément)*

+

### **Pomme**

Confite doucement, mousse fromage blanc et miel,  
glace à la reine des prés cueillie dans mon Vercors, strudel noix  
*Slow cooked apple, honey cream cheese, walnut strudel*

Ou

### **Miam**

Chocolat Tanariva lacté Valrhona en différentes sensations,  
glace cardamome verte et pistache  
*Valrhona Tanariva chocolate declinaison, pistachio and cardamom ice cream*

Ou

### **Figue**

Figue caramélisée, sablé cannelle, gelée framboise, feuille nougatine et glace gingembre  
*Caramelised fig, cinnamon biscuit, ginger ice cream*

**Menu à 80 euros**

**Servi avec 3 verres de vin en accord, menu à 128 euros**

**Servi avec 3 verres de vin en accord, et 1 coupe de Champagne, menu à 144 euros**

## « Un Grand Jour »

*Jérôme Faure et son équipe ont cuisiné pour vous...*

### Taureau de Camargue AOP

Faux-filet en gravlax acoquiné au caviar Baeri Royal Kaviari,  
betterave du potager, rose et cardamome noire  
*Camargue bull gravlax, caviar, beetroot, rose and cardamom*

Ou

### Saint Jacques de Dieppe

Cuisinée en tartare, poireau du jardin, vichyssoise et truffe tuber uncinatum  
*Sea scallops tartar, leek and truffle*

+

### Homard Canadien

Juste nacré, topinambour à la Lyonnaise,  
poire au vin rouge, émulsion lavande  
*Canadian lobster, Jerusalem artichoke, pear, lavender emulsion*

+

### Bar de ligne de l'Atlantique

Légumes de notre terre avec nos panais et nos carottes,  
réduction carotte orange, émulsion amande  
*Wild sea bass, root vegetable, orange and carrot juice, almond emulsion*

+

### Pigeon fermier du Poitou

le filet rosé, la cuisse confite,  
autour du céleri rave de notre terre, chanterelles jaunes, vin jaune du Jura  
*pigeon, celery, chanterelle mushroom, Jura wine*

Ou

### Cerf sauvage de la vallée du champ du feu

Le dos cuisiné rosé,  
chou-fleur et cannelle, citron, jus gentiane  
*Wild deer, cauliflower and cinnamon, lemon, Gentiane jus*

+

Les fromages sélectionnés par Josiane Deal, MOF à Vaison La Romaine  
*extra cheese (15 euros de supplément)*

+

### Pomme

Confite doucement, mousse fromage blanc et miel,  
glace à la reine des prés cueillie dans mon Vercors, strudel noix  
*Slow cooked apple, honey cream cheese, walnut strudel*

Ou

### Miam

Chocolat Tanariva lacté Valrhona en différentes sensations,  
glace cardamome verte et pistache  
*Valrhona Tanariva chocolate declinaison, pistachio and cardamom ice cream*

Ou

### Figue

Figue caramélisée, sablé cannelle, gelée framboise, feuille nougatine et glace gingembre  
*Caramelised fig, cinnamon biscuit, ginger ice cream*

**Menu à 105 euros**

**Servi avec 4 verres de vin en accord, menu à 169 euros**

**Servi avec 4 verres de vin en accord, et 1 coupe de Champagne, menu à 185 euros**

## « Récréation »

*(Jusqu'à 12 ans)*

Grignotages comme les grands

+

Salade de pastèque et jambon cru  
Ou saumon fumé

+

Pièce de viande ou filet de poisson,  
selon le marché garni de légumes de saison

+

Pets de nonne, glace du moment, caramel au beurre salé

Menu à 25 Euros

# MERCI !

À ces faiseurs de goût, tous passionnés,  
qui au quotidien nous donnent le privilège de disposer du meilleur de leur travail.

—

*Les œufs, le safran, de Philippe Barras au Puy Sainte Réparate*  
*Les chèvres fermiers de Château vert à Bonnieux*  
*Les chocolats Valrhona à Tain l'Hermitage*  
*La Chartreuse des Caves de la Chartreuse à Voiron*  
*La truffe tuber melanosporum de Pierre Jaubert, trufficulteur à Villelaure*  
*Le Porc du Ventoux, le Taureau de Camargue, Boucherie Pourcin à Lauris*  
*Le miel du Mas des abeilles à Bonnieux*  
*L'huile d'olive, les pois chiches du moulin Oliversion à Cucuron*  
*Le beurre et la crème de la coopérative d Etrez en Bresse*  
*Les fromages de Josiane Deal MOF à Vaison La Romaine*  
*Les poissons de Cères Distribution à Peyrolles en Provence*  
*L'agneau allaiton de l'Aveyron de la famille Greffeuille à Rignac*  
*Les fruits de Bernard Joumond à Cheval Blanc*  
*Le gibier sauvage de chasse d'Éric Marchal à L. Hohwald, Vallée du Champ du Feu*  
*Les épices d'Arnaud Lory, Saveurs du Cachemire*  
*Les herbes et fleurs de Jean-Luc Raillon à Saint Vincent la Commanderie*

—

*Et tous les autres...*

*Le pain qui vous est servi est pétri au quotidien par nos soins.*

**Nous informons notre aimable clientèle que la carte des produits allergènes est à disposition sur sa demande**