

# 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...*

### **Asperge blanche**

Velouté d'Asperge blanche, citron,  
Maquereau sel et sucre

+

### **Denti de Méditerranée**

Cuisiné version Rossini, céleri boule,  
Jus de viande et mer truffé

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

+

**Pastilla chocolat** pur caraïbe Valrhona® et fruits du mendiant,  
jus caramel

**Menu à 35 euros**

**Servi au déjeuner du Mercredi au Vendredi**  
**Servi avec un verre de vin du Domaine et un café, menu à 40 euros**

## « Instantané »

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

### **Printemps**

Asperges vertes de Mallemort, notre vinaigre d'hysope, jaune de poule coulant,  
lassi de chèvre cardamome verte et vanille

+

### **Pigeon fermier du Poitou**

Le filet rosé sur coffre, la cuisse confite, les abats en croquette,  
chou fleur et kale, citron et olive noir, jus gentiane

Ou

Le plat de notre menu « Simple Table »

+

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

+

### **Pamplemousse\***

Comme une tarte, crémeux pamplemousse et Campari®,  
Meringue, glace à la feuille de capucine

Ou

**L'ananas Victoria**, la mangue et le lait de coco

**\*Plat signature**

**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 une coupe de Champagne, menu à 103 euros**

## « Jour de fête »

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

### **Terre Mer\***

Le taureau de Camargue mariné sel sucre,  
huître fine de claire Marennes Roumegous, betterave et rose, cardamome noire,  
quelques grains de caviar osciètre Kaviari®

Ou

### **Gambero rosso de Sicile\***

Crevettes rouges « enivrées » de Mandarine Napoléon®,  
Servies en fines ravioles légumières céleri rave cannelle,  
Consommé ananas gingembre

+

### **Saint-Pierre\***

Amande et anis vert, vinaigrette passion, radis

+

### **Carré de Bœuf de Race Aubrac**

élevé à Lamanon, cuisiné saignant,  
asperge blanche rôtie, caillé de vache, condiment kumquat,  
sablé parmesan, oxalys du jardin

Ou

### **Ris de veau de France\***

Pomme de coeur de ris de veau cuisiné croustillant,  
Carotte et piquillos, fenouil croquant,  
Un curry vert pour saucer, un lâché d'herbes fraîches

+

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

+

### **Pamplemousse\***

Comme une tarte, crémeux pamplemousse et Campari®,  
Meringue et glace à la feuille de capucine

Ou

### **Miam\***

Chocolat Tanariva lacté Valrhona® en différentes sensations,  
Praliné noisette, glace pistache cardamome verte

\*Plat signature

**Menu à 78 euros**

**Servi avec 3 verres de vin en accord, menu à 126 euros**

**Servi avec 3 verres de vin en accord, et 1 coupe de Champagne, menu à 142 euros**

## « Un Grand Jour »

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

### **Terre Mer\***

Le taureau de Camargue mariné sel sucre,  
huître fine de claire Marennes Roumegous, betterave et rose, cardamome noire,  
quelques grains de caviar osciètre Kaviari®

+

### **Gambero rosso de Sicile\*...**

Crevettes rouges « enivrées » de Mandarine Napoléon®,  
Servies en fines ravioles légumières céleri rave cannelle,  
Consommé ananas gingembre

+

### **Saint-Pierre\***

Amande et anis vert, vinaigrette passion, radis

+

### **Carré de Bœuf de Race Aubrac**

élevé à Lamanon, cuisiné saignant,  
asperge blanche rôtie, caillé de vache, condiment kumquat,  
sablé parmesan, oxalys du jardin

Ou

### **Ris de veau de France\***

Pomme de coeur de ris de veau cuisiné croustillant,  
Carotte et piquillos, fenouil croquant,  
Un curry vert pour saucer, un lâché d'herbes fraîches

+

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

+

### **Pamplemousse\***

Comme une tarte, crémeux pamplemousse et Campari®,  
Meringue et glace à la feuille de capucine

Ou

### **Miam\***

Chocolat Tanariva lacté Valrhona® en différentes sensations,  
Praliné noisette, glace pistache cardamome verte

\*Plat signature

**Menu à 108 euros**

**Servi avec 4 verres de vin en accord, menu à 170 euros**

**Servi avec 4 verres de vin en accord, et 1 coupe de Champagne, menu à 188 euros**

## « Récréation »

*(Jusqu'à 12 ans)*

Grignotages comme les grands

+

Salade d'asperge verte

+

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

+

La Grenouille...

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