

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...

Risotto Carnaroli Bio

Cuisiné à la courgette, truffe d'été et parmesan

+

Magret de canard IGP du sud-ouest

Chou rave et chou chinois,

herbes et fleurs, le tout du potager

+

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

+

Fraises du potager

Nos fraises cuisinées au wok, biscotti,
sorbet basilic

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...

Saku de thon

Saumuré puis servi en tartare, jaune de poule confit,
nos fèves mises en soupe, cardamome noire

+

Local*

Bœuf de race Aubrac élevé à Lamanon,
pièce « oubliée » dans du whisky Corse puis cuisinée saignante,
courgette et cerise, sabayon ristretto

+

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

+

1,2,3 Cerise

Granité cerise et vin rouge du domaine, fleur de sureau
clafoutis servi tiède, glace à la Reine des prés
ganache chocolat Valrhona à la cardamome verte,
ragout de cerise au vinaigre balsamique et miel de lavande

Ou

Fraise*

Marinée à notre sauge de l'automne dernier,
crèmeux citron au miel de lavande et huile d'olive bio de Cucuron,
cœur de madeleine, sorbet brousse de chèvre

Ou

Miam*

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

**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...

Denti de Méditerranée

Nos pois gourmand, beignet de feuille de Consoude,
jus roquette du jardin et spiruline de Lauris
+

Homard bleu*

« Enivré » de Chartreuse jaune de mes origines,
pomme de terre et verveine du jardin, abricot
+

Agneau Allaiton de l'Aveyron,

Sellé rosée, huitre Gillardeau pour assaisonner,
nos petits pois cuisinés à la Française, d'autres mis en pulpe beurrée et menthe,
dashi d'agneau et Nori
ou

Ris de veau

Paume de ris de veau de France dorée,
nos fèves à l'ail nouveau,
premières girolles Françaises, un curry vert pour saucer
+

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

1,2,3 Cerise

Granité cerise et vin rouge du domaine, fleur de sureau
clafoutis servi tiède, glace à la Reine des prés
ganache chocolat Valrhona à la cardamome verte,
ragout de cerise au vinaigre balsamique et miel de lavande
Ou

Fraise*

Marinée à notre sauge de l'automne dernier,
crèmeux citron au miel de lavande et huile d'olive bio de Cucuron,
cœur de madeleine, sorbet brousse de chèvre
Ou

Miam*

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

***Plat signature**

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...

Denti de Méditerranée

Nos pois gourmand, beignet de feuille de Consoude,
jus roquette du jardin et spiruline de Lauris
+

Ris de veau

Paume de ris de veau de France dorée,
nos fèves à l'ail nouveau,
premières girolles Françaises, un curry vert pour saucer
+

Homard bleu*

« Enivré » de Chartreuse jaune de mes origines,
pomme de terre et verveine du jardin, abricot
+

Agneau Allaiton de l'Aveyron,

Sellé rosée, huitre Gillardeau pour assaisonner,
nos petits pois cuisinés à la Française, d'autres mis en pulpe beurrée et menthe,
dashi d'agneau et Nori
+

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

1,2,3 Cerise

Granité cerise et vin rouge du domaine, fleur de sureau
clafoutis servi tiède, glace à la Reine des prés
ganache chocolat Valrhona à la cardamome verte,
ragout de cerise au vinaigre balsamique et miel de lavande
Ou

Fraise*

Marinée à notre sauge de l'automne dernier,
crèmeux citron au miel de lavande et huile d'olive bio de Cucuron,
cœur de madeleine, sorbet brousse de chèvre
Ou

Miam*

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

***Plat signature**

Menu à 110 euros

Servi avec 4 verres de vin en accord, menu à 172 euros
Servi avec 4 verres de vin en accord, et 1 coupe de Champagne, menu à 190 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

+

Entremet chocolat fraise

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