

# 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

## « Instantané »

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

### Terre/Mer

Poireau nouveau de notre terre,  
Denti de Méditerranée tranché à cru et truffe d'été, jaune d'œuf confit

Ou

**Foie gras de canard**  
cuisiné confit, courgette trompette à cru, fruits d'été

+

### Bar de Méditerranée

Blettes du jardin, le vert pressé, le blanc au jus de volaille,  
croûtons, émulsion beurre noisette

Ou

**Pigeon fermier du Poitou**  
Le filet rosé sur coffre, la cuisse confite, une tartine d'abats,  
pois chiche Bio de Cucuron, mûres du potager, betterave « au goût de viande »,  
jus de pigeon à la lavande

+

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

+

### Provence

Crèmeux citron au miel de lavande et huile d'olive bio de Cucuron,  
framboises marinées à l'hibiscus rouge,  
sorbet à la brousse de chèvre de Micheline et Kiki, olive noire et citron confit

Ou

**Pêche jaune**  
Comme une tarte feuilletée renversée, mousseline pistache,  
pêche caramélisée, sorbet lait citron

Ou

### Mûres du jardin

Nos fruits noirs parfumés au thym, sablé cacao,  
ganache tendre chocolat Valrhona et gentiane,  
sorbet fruits rouges et noirs

**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

Poireau nouveau de notre terre,  
Denti de Méditerranée tranché à cru et truffe d'été, jaune d'œuf confit

+

### Langoustine d'Ecosse

cuisinée rôtie, concombre et pêche de vigne,  
géranium odorant

+

### Agneau Allaiton de l'aveyron

La selle cuisinée rosé, nos BB betteraves, et nos BB carottes,  
crème prise au thym du jardin, un curry vert pour émoussiller  
ou

### Pigeon fermier du Poitou

Le filet rosé sur coffre, la cuisse confite, une tartine d'abats,  
pois chiche Bio de Cucuron, mûres du potager, betterave « au goût de viande »,  
jus de pigeon à la lavande

+

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

+

### Provence

Crèmeux citron au miel de lavande et huile d'olive bio de Cucuron,  
framboises marinées à l'hibiscus rouge,  
sorbet à la brousse de chèvre de Micheline et Kiki, olive noire et citron confit

Ou

### Pêche jaune

Comme une tarte feuilletée renversée, mousseline pistache,  
pêche caramélisée, sorbet lait citron

Ou

### Mûres du jardin

Nos fruits noirs parfumés au thym, sablé cacao,  
ganache tendre chocolat Valrhona et gentiane,  
sorbet fruits rouges et noirs

**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...*

## Terre/Mer

Poireau nouveau de notre terre,  
Bar de Méditerranée cuisiné à cru et truffe d'été,  
jaune d'œuf confit

+

## Langoustine d'Ecosse

cuisinée rôtie, concombre et pêche de vigne,  
géranium odorant

+

## Bar de Méditerranée

Les goûts d'une ratatouille avec tous nos légumes récoltés sur nos terres,  
nos herbes pour une sauce vierge

+

## Agneau Allaiton de l'aveyron

La selle cuisinée rosé, nos BB betteraves, et nos BB carottes,  
crème prise au thym du jardin, un curry vert pour émoussiller

ou

## Pigeon fermier du Poitou

Le filet rosé sur coffre, la cuisse confite, une tartine d'abats,  
pois chiche Bio de Cucuron, mûres du potager, betterave « au goût de viande »,  
jus de pigeon à la lavande

+

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

+

## Provence

Crèmeux citron au miel de lavande et huile d'olive bio de Cucuron,  
framboises marinées à l'hibiscus rouge,  
sorbet à la brousse de chèvre de Micheline et Kiki, olive noire et citron confit

Ou

## Pêche jaune

Comme une tarte feuilletée renversée, mousseline pistache,  
pêche caramélisée, sorbet lait citron

Ou

## Mûres du jardin

Nos fruits noirs parfumés au thym, sablé cacao,  
ganache tendre chocolat Valrhona et gentiane,  
sorbet fruits rouges et noirs

**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 187 euros**

## « Récréation »

*(Jusqu'à 12 ans)*

Grignotages comme les grands

+

Salade de melon et jambon cru

+

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