

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...

Le foie gras

Confit, œuf parfait, champignons en velouté et poêlés

+

Le bœuf Aubrac

Roti, purée de choux fleurs, jus façon bourguignon

+

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

+

La poire

Pochée a la verveine, sabayon passion, glace framboise

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...

Foie gras

L'escalope poelée, sauce passion gingembre,
ananas confit au poivre des cimes, mangue fraîche

Ou

Saint Jacques de Dieppe

Noix poêlée, purée de cèleri, cannelloni de saint jacques, bouillon à la livèche
Seared sea scallops, mashed celery, scallops cannelloni, lovage sauce

+

Bar de ligne de l'Atlantique

Coulis d'épinards au wasabi, oignons rôtis,
pomme de terre safranée, sabayon beurre noisette
Spinach and wasabi coulis, roasted onions, saffron potatoes, beurre noisette sabayon

Ou

Veau du ségala

Le faux filet grillé, déclinaison de salsifis, jus truffé
Segala filet of veal, declination of salsify, truffle 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

Pamplemousse

Cremeux pamplemousse Campari, glace feuille de capucine,
Meringue, pamplemousse confit
Confit grapefruit tart, nasturtium ice cream, meringue

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 tataki façon pot au feu

Camargue bull tataki like a pot au feu

Ou

Saint Jacques de Dieppe

Noix poêlée, purée de céleri, cannelloni de saint jacques, bouillon a la livèche

Seared sea scallops, mashed celery, scallops cannelloni, lovage sauce

+

Homard Canadien

Juste nacré, bortsch de betteraves, eau d'hibiscus

Canadian lobster, beetroot borsch, hibiscus water

+

Cerf sauvage de la vallée du champ du feu

Le dos cuisiné rosé, purée de topinambour, légumes racines,

échalotes confites, sauce grand veneur

Wild deer, roots vegetables, candied shallot, red wine sauce

Ou

Veau du ségala

Le faux filet grillé, déclinaison de salsifis, jus truffé

Segala filet of veal, declination of salsify, truffle 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

Pamplemousse

Cremeux pamplemousse Campari, glace feuille de capucine,

Meringue, pamplemousse confit

Confit grapefruit tart, nasturtium ice cream, meringue

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 tataki façon pot au feu
Camargue bull tataki like a pot au feu

Ou

Saint Jacques de Dieppe

Noix poêlée, purée de céleri, cannelloni de saint jacques, bouillon à la livèche
Seared sea scallops, mashed celery, scallops cannelloni, lovage sauce

+

Homard Canadien

Juste nacré, bortsch de betteraves, eau d'hibiscus
Canadian lobster, beetroot borsch, hibiscus water

+

Bar de ligne de l'Atlantique

Coulis d'épinards au wasabi, oignons rôtis,
pomme de terre safranée, sabayon beurre noisette
Spinach and wasabi coulis, roasted onions, saffron potatoes, beurre noisette sabayon

+

Veau du ségala

Le faux filet grillé, déclinaison de salsifis, jus truffé
Segala filet of veal, declination of salsify, truffle jus

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

Pamplemousse

Cremeux pamplemousse Campari, glace feuille de capucine,
Meringue, pamplemousse confit
Confit grapefruit tart, nasturtium ice cream, meringue

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

+

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