

# 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 à 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 céleri, cannelloni de saint jacques, bouillon a 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, declinaison 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 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*

+

### **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**

Crèmeux 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 Oliverion à Cucuron  
*Le beurre et la crème* de la coopérative d'Étrez 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**