

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

L'envie à la carte

Au Champ des Lunes, les produits changent au fil des jours.
Cette carte correspond à l'inspiration de ce début Mars

Les Hors d'œuvres

Asperge verte, Domaine Saint-Vincent à Mallemort

Sautée à cru, notre vinaigre à l'hysope du potager, jaune de poule coulant,
un lassi chèvre vanille
30 euros

Le plus grand lagon du monde

Gambas bleues de Nouvelle Calédonie enivrées de Mandarine Napoléon,
servies en fines ravioles légumières céleri rave cannelle,
consommé frais ananas gingembre
32 euros

Huître N°1 de la baie de l'enfer

Kumquat et brocoli, poutargue, petit épeautre bio de Cucuron grillé
28 euros

Asperge blanche, Famille Coudray à Mazan

Pointe grillée sur le brasero, vinaigrette moutarde miel,
puis soupe froide, copeaux frits et sel de zeste de cédrat,
purée de ziste, oseille du potager
28 euros

Saint-Jacques

Noix de la baie de Brest juste snackée, scorsonère, jaune de poule fumé,
lait mousseux aux épices des minorités du Vietnam
29 euros

Les Poissons

Sandre des eaux du Rhône

Blanc rôti au pain, différents choux,
beurre fondu gingembre et citron confit

35 euros

Saint-Pierre de Bretagne

aiguillette juste nacrée et piquée à la citronnelle,
poivre verveine, fenouil croquant,
un lâché d'herbes fraîches, un curry vert pour saucer

42 euros

Les Viandes

Agneau allaiton de l'Aveyron

La selle cuisinée rosée, autour de la carotte,
yaourt aux épices massala d'Arnaud, jus à la fleur d'oranger

40 euros

Pigeon fermier du Poitou

Le suprême rosé, les cuisses en caillette,
les abats en royale sous un sabayon vin jaune et réglisse bâton
topinambour et oignon

46 euros

Ris de veau de France

doré et croustillant au beurre salé d'Étrez,
agnolottis au thym, d'autres au laurier, jus de queue de bœuf goûteux,
truffe noire cavée par l'ami Pierre

49 euros

Le Fromage

Kyrielle de fromages sélectionnés par Josiane Deal et servie au plateau
16 euros

Les Douceurs

Pamplemousse

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

Pomme

Royal Gala pochée dans un sirop au boldo,
crémeux ivoire Valrhona, tapioca soufflé, glace au sésame noir
16 euros

« Mon Pêché mignon »

Millefeuille Tradition, crème légère à la vanille,
glace au Calisson d'Aix
16 euros

« Les 4 C »

Chocolat, Cardamome noire, Café, Caramel
Différentes textures, différentes sensations autour de ces goûts
16 euros

« Instantané »

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

Saint-Jacques

juste snackée, scorsonère, jaune de poule fumé,
lait mousseux aux épices des minorités

Ou

Asperge blanche, Famille Coudray à Mazan

Pointe grillée sur le brasero, vinaigrette moutarde miel,
puis soupe froide, copeaux frits et sel de zeste de cédrat,
purée de ziste, oseille du potager

+

Sandre des eaux du Rhône

Blanc rôti au pain, différents choux,
beurre fondu gingembre et citron confit

Ou

Agneau allaiton de l'Aveyron

La selle cuisinée rosée, autour de la carotte,
yaourt aux épices marsala d'Arnaud, jus à la fleur d'oranger

+

Kyrielle de fromages sélectionnés par Josiane Deal

+

Douceur au choix sur la carte

Menu à 58 euros sans le plateau de fromages

Menu à 72 euros avec le plateau de fromages

« Jour de fête »

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

Asperge verte, Domaine Saint-Vincent à Mallemort

Sautée à cru, notre vinaigre à l'hysope du potager, jaune de poule coulant,
un lassi chèvre vanille

Le plus grand lagon du monde

Gambas bleues de Nouvelle Calédonie enivrées de Mandarine Napoléon,
servies en fines ravioles légumières céleri rave cannelle,
consommé frais ananas gingembre

Saint-Pierre de Bretagne

aiguillette juste nacrée et piquée à la citronnelle,
poivre verveine, fenouil croquant,
un lâché d'herbes fraîches, un curry vert pour saucer

Pigeon fermier du Poitou

Le suprême rosé, les cuisses en caillette,
les abats en croquette, jus à la réglisse bâton
topinambour et oignon

Kyrielle de fromages sélectionnés par Josiane Deal

Douceur au choix sur la carte

Menu à 98 euros sans le plateau de fromages
Menu à 112 euros avec le plateau de fromages

« Récréation » Menu à 30 euros

(Jusqu'à 12 ans)

Grignotages comme les grands
+
Un oeuf en cuisson idéal, asperges vertes et herbes du jardin
Ou
Foie gras confit poivre et sel
+
Filet de boeuf origine France grillé,
pommes frites maison
Ou
Pavé de saumon Label rouge plancha,
sauce vierge, légumes de saison
+
Tarte fine feuilletée aux pommes,
sauce caramel, glace vanille

MERCI !

À ces faiseurs de goût, tous passionnés,
qui, au quotidien, nous donnent le privilège de disposer du meilleur de leur travail.

—
les asperges vertes du Domaine Saint-Vincent, à Mallemort
Le pigeon, le ris de veau, des volailles de l'Européain à Bourg-en-Bresse
Les œufs, le safran, de Philippe Barras au Puy Sainte Réparate
Les chèvres fermiers de Micheline et Kiki, Château vert à Bonnioux
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 taureau de Camargue, les charcuteries de la famille Cuxac, Boucherie Pourcin à Lauris
La farine, le petit épeautre, les pois chiches du moulin Oliverision 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 Méditerranée de Ceres Distribution à La Roque d'Anthéron
Les poissons d'eau douce de ATESA à Salin de Giraud
L'agneau allaiton de l'Aveyron de la famille Greffeuille à Rignac
Le gibier sauvage de chasse d'Éric Marchal à L. Hohwald, Vallée du Champ du Feu
Les épices d'Arnaud Lory, Saveurs du Cachemire
Le cochon Mangalica de Kriss Reyniers à Oppède
Les Huitres de la baie de l'enfer, les gambas bleues, Marie Luxe à Le Rheu en Bretagne
Le caviar de la Maison Kaviari à Paris
Le foie gras de la Maison Rougié

Le pain qui vous est servi est pétri au quotidien par nos soins, à base de farine bio du moulin Oliverision, Cucuron

