

# 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...*

Une entrée, un plat, un dessert

Menu à 38 euros  
Menu à 45 euros avec une assiette de 3 fromages affinés par Josiane Deal,  
MOF à Vaison La Romaine

Servi au déjeuner du Mercredi au Vendredi  
Servi avec un verre de vin du Domaine et un café, menu à 42 euros

## 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 d'année.

### Les Hors d'œuvre

#### Terre et Eau

Tranche de foie gras de canard poêlé et andouille de Lauris grillée,  
trois poissons d'eau douce fumés, navet, une matelote pour saucer

**29 euros**

SU/P/L/CE

#### Cru

Filet de veau de France acoquiné en tartare à la gambas bleue de Nouvelle Calédonie,  
citron confit, chou-fleur, amande et fleur d'oranger

**30 euros**

C/L/SU

#### Huître Roumegous

Fine de claire N°2 snackée,  
kumquat et brocoli, poutargue, petit épeautre bio de Cucuron grillé

**28 euros**

MOL/P

#### « Chic »

Poulpe de roche laqué au café, chou et agrumes,  
caviar fermier Kaviari

**34 euros**

P/MOL/SO

#### « Tout Vert »

Asperges vertes de Mallemort glacées à la Chartreuse verte de mes origines,  
crème crue de Bresse, risotto de graines, jus végétal, herbes de notre terre

**24 euros**

L/F/SU

#### Saint-Jacques

Saumurée/marinée au vinaigre de sureau,  
caillé de chèvre, betterave et cardamome noire

**30 euros**

L/SU

#### Les allergènes

Mollusques MOL/Lupin LU/Gluten G/Crustacés C/Œufs O/Poisson P/Arachide A/Soja SO/Lait L/  
Fruits à coques F/Moutarde M/Sésame SE/Sulfite SU/Céleri CE

## Les Mets

### Pintade Excellence Miéral

En deux cuissons, le suprême nacré, la cuisse pochée/braisée, chanterelles jaunes et champignons de Paris, menthe et pignon, Angostura

**38 euros**

F/L/CE

### Sandre sauvage des eaux du Rhône

Rôti simplement au beurre, trévisse et Pink Lady, copeaux de saucisson de la famille Cuxac, condiment pamplemousse

**38 euros**

P/SU/L/M

### Légumes

Racines en tiède salade, huile d'olive des Baux, jaune de poule liquide, truffe noire

**35 euros**

O

### Ris de veau

Doré au beurre salé, puis déglacé à l'orange sanguine, asperge verte d'ici et fèves de Nice, un curry vert pour saucer

**40 euros**

L

### Sole de petit bateau

Chair juste nacrée, différents cucurbitacés, sabayon à la spiruline de Lauris

**46 euros**

O/L/F/P

### Taureau AOP de Camargue

Faux-filet snacké bleu, crème d'ail noir, salicorne et oignon, Pulpe de pommes de terre de la famille Tavan fumée

**36 euros**

L

Les allergènes

Mollusques MOL/Lupin LU/Gluten G/Crustacés C/Œufs O/Poisson P/Arachide A/Soja SO/Lait L/  
Fruits à coques F/Moutarde M/Sésame SE/Sulfite SU/Céleri CE

## Les Douceurs

### L'Ananas

D'abord, mis en mousse 100%fruit, lait coco vanillé, sorbet goyave curry,  
puis, rôti à la vanille, sablé aux épices, sorbet exotique intense

**17 euros**

G/O/L

### La Pomme

Étuvée 10 heures, brisures de streusel,  
sorbet pommes Tatin, pamplemousse confit

**14 euros**

L/G/F

### Attention, réservé aux Gourmands !

Chocolat Valrhona mis simplement en mousse et huile d'olive,  
gâteau trop bon aux olives kamalata, glace au thym citron

**18 euros**

G/L/O/SU

### Carotte

Pulpe rafraîchie à l'orange sanguine et fleur d'oranger,  
caillé de vache, glace au calisson d'Aix,  
un Carott cake pour la gourmandise

**15 euros**

G/O/L/F

### Les allergènes

Mollusques MOL/Lupin LU/Gluten G/Crustacés C/Œufs O/Poisson P/Arachide A/Soja SO/Lait L/  
Fruits à coques F/Moutarde M/Sésame SE/Sulfite SU/Céleri CE

## « Instantané »

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

### **Tout vert**

Asperges vertes de Mallemort glacées à la Chartreuse verte de mes origines,  
crème crue de Bresse, risotto de graines, jus végétal, herbes de notre terre

Ou

### **Terre et Eau**

Tranche de foie gras de canard poêlé et andouille de Lauris grillée,  
trois poissons d'eau douce fumés, chou rouge, une matelote pour saucer

+

### **Sandre sauvage des eaux du Rhône**

Rôti simplement au beurre,  
trévisse et Pink Lady, copeaux de saucisson de la famille Cuxac,  
condiment pamplemousse

Ou

### **Taureau AOP de Camargue**

Faux-filet snacké bleu,  
crème d'ail noir, salicorne et oignon,  
Pulpe de pommes de terre de la famille Tavan fumée

+

Les fromages sélectionnés par Josiane Deal, MOF à Vaison La Romaine

+

Douceur au choix sur la carte

**Menu à 58 euros sans le plateau de fromages**  
**Menu à 72 euros avec le plateau de fromages**

**2 verres de vin 34 euros**

## « Jour de Fête »

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

### **Cru**

Filet de veau de France acoquiné en tartare à la gambas bleue de Nouvelle Calédonie,  
citron confit, chou-fleur, amande et fleur d'oranger

Ou

### **Saint-Jacques**

Saumurée/marinée au vinaigre de sureau,  
caillé de chèvre, betterave et cardamome noire

+

### **Huître Roumegous**

Fine de claire N°2 snackée,  
kumquat et brocoli, poutargue, petit épeautre bio de Cucuron grillé

Ou

### **« Chic »**

Poulpe de roche laqué au café, chou et agrumes,  
caviar fermier Kaviari

+

### **Ris de veau**

Doré au beurre salé, puis déglacé à l'orange sanguine,  
asperge verte d'ici et fèves de Nice, un curry vert pour saucer

Ou

### **Sole de petit bateau**

Chair juste nacrée, différents cucurbitacés,  
sabayon à la spiruline de Lauris

Ou

### **Pintade Excellence Miéral**

En deux cuissons, le suprême nacrée, la cuisse pochée/braisée,  
chanterelles jaunes et champignons de Paris, menthe et pignon, Angostura

+

Les fromages sélectionnés par Josiane Deal, MOF à Vaison La Romaine

+

Douceur au choix sur la carte

Menu à 88 euros sans le plateau de fromages  
Menu à 102 euros avec le plateau de fromages

3 verres de vin 51 euros

## « Un Grand Jour »

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

*Menu établi pour l'ensemble de la table*

### **Tout vert**

Asperges vertes de Mallemort glacées à la Chartreuse verte de mes origines,  
crème crue de Bresse, risotto de graines, jus végétal, herbes de notre terre

+

### **Cru**

Filet de veau de France acoquiné en tartare à la gambas bleue de Nouvelle Calédonie,  
citron confit, chou-fleur, amande et fleur d'oranger

Ou

### **Saint-Jacques**

Saumurée/marinée au vinaigre de sureau,  
caillé de chèvre, betterave et cardamome noire

+

### **Huître Roumegous**

Fine de claire N°2 snackée,  
kumquat et brocoli, poutargue, petit épeautre bio de Cucuron grillé

Ou

### **« Chic »**

Poulpe de roche laqué au café, chou et agrumes,  
caviar fermier Kaviari

+

### **Sole de petit bateau**

Chair juste nacrée, différents cucurbitacés,  
sabayon à la spiruline de Lauris

ou

### **Légumes**

Racines en tiède salade, huile d'olive des Baux,  
jaune de poule liquide, truffe noire

+

Le choix des viandes sur notre carte

+

Les fromages sélectionnés par Josiane Deal, MOF à Vaison La Romaine

+

Douceur au choix sur la carte

**Menu à 140 euros**

**Menu à 118 euros sans les asperges ni le plateau de fromages**

**4 verres de vin 68 euros**



## « 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 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 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 Etrez en Bresse*  
*Les fromages de Josiane Deal MOF à Vaison La Romaine*  
*Les poissons de Méditerranée de Ceres Distribution à Peyrolles en Provence*  
*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 Pascal Migliore sur l'étang de Thau*  
*Le caviar de la Maison Kaviari à Paris*

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