

# 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...*

**Un œuf en cuisson idéale,**  
soupe de fève ail thym et vinaigre balsamique blanc à la truffe,  
poitrine séchée de cochon Mangalica,  
copeaux de Bethmale de chèvre des Pyrénées

+

**Saku de thon,**  
Cuisiné juste snacké,  
wok japonisant de pois gourmand de Provence,  
sauce acidulée

+

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

+

**Ile flottante fruits exotiques**  
sorbet mangue curry

**Menu à 35 euros**

**Servi au déjeuner du Mercredi au Vendredi**  
**Servi avec un verre de vin du Domaine et un café, menu à 40 euros**

## « Instantané »

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

### **Veau d'Aveyron et du Ségala**

le filet en gravlax sel et sucre, poivre verveine et cardamome noire,  
jaune de poule confit, fèves du potager et velouté d'épinard

+

### **Lotte**

filet nacré, saucisse de cochon mangalica élevé à Oppède,  
purée de petits pois, jus rhubarbe

+

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

+

### **Pamplemousse\***

Comme une tarte, crémeux pamplemousse et Campari®,  
meringue, glace à la feuille de capucine

Ou

### **Fraise**

marinée à notre sauge de l'automne dernier,  
crème citron au miel de lavande et huile d'olive bio de Cucuron,  
cœur de madeleine, sorbet brousse de chèvre

Ou

### **Miam\***

Chocolat Tanariva lacté Valrhona® en différentes sensations,  
Praliné noisette, glace pistache cardamome verte

**\*Plat signature**

**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...*

### **Gambero Rosso de Sicile\***

« Enivrées » de Mandarine Napoléon®,  
servies en fines ravioles légumières céleri rave cannelle,  
consommé ananas gingembre  
+

### **Denti de Méditerranée**

Asperge blanche grillée,  
beignet de feuille de Consoude,  
jus roquette du jardin et spiruline de Lauris  
+

### **Pigeon fermier du Poitou**

Le filet rosé sur coffre, la cuisse confite, les abats en croquette,  
petits pois et fraise, chèvre de Bonnieux, Antésite de mon enfance

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

### **Pamplemousse\***

Comme une tarte, crémeux pamplemousse et Campari®,  
meringue, glace à la feuille de capucine  
Ou

### **Fraise**

marinée à notre sauge de l'automne dernier,  
crème citron au miel de lavande et huile d'olive bio de Cucuron,  
cœur de madeleine, sorbet brousse de chèvre  
Ou

### **Miam\***

Chocolat Tanariva lacté Valrhona® en différentes sensations,  
praliné noisette, glace pistache cardamome verte

**\*Plat signature**

**Menu à 78 euros**

**Servi avec 3 verres de vin en accord, menu à 126 euros**

**Servi avec 3 verres de vin en accord, et 1 coupe de Champagne, menu à 142 euros**

## « Un Grand Jour »

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

### **Gambero Rosso de Sicile\***

« Enivrées » de Mandarine Napoléon®,  
servies en fines ravioles légumières céleri rave cannelle,  
consommé ananas gingembre  
+

### **Saint Pierre**

Asperge blanche grillée,  
beignet de feuille de Consoude,  
jus roquette du jardin et spiruline de Lauris  
+

### **Pigeon fermier du Poitou**

Le filet rosé sur coffre, la cuisse confite, les abats en croquette,  
petits pois et fraise, chèvre de Bonnieux, Antésite de mon enfance

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

### **Pamplemousse\***

Comme une tarte, crèmeux pamplemousse et Campari®,  
meringue, glace à la feuille de capucine  
Ou

### **Fraise**

marinée à notre sauge de l'automne dernier,  
crèmeux citron au miel de lavande et huile d'olive bio de Cucuron,  
cœur de madeleine, sorbet brousse de chèvre  
Ou

### **Miam\***

Chocolat Tanariva lacté Valrhona® en différentes sensations,  
Praliné noisette, glace pistache cardamome verte

**\*Plat signature**

**Menu à 108 euros**

**Servi avec 4 verres de vin en accord, menu à 170 euros**

**Servi avec 4 verres de vin en accord, et 1 coupe de Champagne, menu à 188 euros**

## « Récréation »

*(Jusqu'à 12 ans)*

Grignotages comme les grands

+

Salade d'asperge verte

+

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