

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

« Instantané »

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

Terre/Mer

Poireau nouveau de notre terre,
Denti de Méditerranée tranché à cru et truffe d'été, jaune d'œuf confit

Ou

Foie gras de canard
cuisiné confit, courgette trompette à cru, fruits d'été

+

Bar de Méditerranée

Blettes du jardin, le vert pressé, le blanc au jus de volaille,
croûtons, émulsion beurre noisette

Ou

Pigeon fermier du Poitou
Le filet rosé sur coffre, la cuisse confite, une tartine d'abats,
pois chiche Bio de Cucuron, mûres du potager, betterave « au goût de viande »,
jus de pigeon à la lavande

+

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

+

Provence

Crèmeux citron au miel de lavande et huile d'olive bio de Cucuron,
framboises marinées à l'hibiscus rouge,
sorbet à la brousse de chèvre de Micheline et Kiki, olive noire et citron confit

Ou

Pêche jaune
Comme une tarte feuilletée renversée, mousseline pistache,
pêche caramélisée, sorbet lait citron

Ou

Mûres du jardin

Nos fruits noirs parfumés au thym, sablé cacao,
ganache tendre chocolat Valrhona et gentiane,
sorbet fruits rouges et noirs

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...

Terre/Mer

Poireau nouveau de notre terre,
Denti de Méditerranée tranché à cru et truffe d'été, jaune d'œuf confit

+

Langoustine d'Ecosse

cuisinée rôtie, concombre et pêche de vigne,
géranium odorant

+

Agneau Allaiton de l'aveyron

La selle cuisinée rosé, nos BB betteraves, et nos BB carottes,
crème prise au thym du jardin, un curry vert pour émoussiller
ou

Pigeon fermier du Poitou

Le filet rosé sur coffre, la cuisse confite, une tartine d'abats,
pois chiche Bio de Cucuron, mûres du potager, betterave « au goût de viande »,
jus de pigeon à la lavande

+

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

+

Provence

Crèmeux citron au miel de lavande et huile d'olive bio de Cucuron,
framboises marinées à l'hibiscus rouge,
sorbet à la brousse de chèvre de Micheline et Kiki, olive noire et citron confit

Ou

Pêche jaune

Comme une tarte feuilletée renversée, mousseline pistache,
pêche caramélisée, sorbet lait citron

Ou

Mûres du jardin

Nos fruits noirs parfumés au thym, sablé cacao,
ganache tendre chocolat Valrhona et gentiane,
sorbet fruits rouges et noirs

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...

Terre/Mer

Poireau nouveau de notre terre,
Bar de Méditerranée cuisiné à cru et truffe d'été,
jaune d'œuf confit

+

Langoustine d'Ecosse

cuisinée rôtie, concombre et pêche de vigne,
géranium odorant

+

Bar de Méditerranée

Les goûts d'une ratatouille avec tous nos légumes récoltés sur nos terres,
nos herbes pour une sauce vierge

+

Agneau Allaiton de l'aveyron

La selle cuisinée rosé, nos BB betteraves, et nos BB carottes,
crème prise au thym du jardin, un curry vert pour émoussiller

ou

Pigeon fermier du Poitou

Le filet rosé sur coffre, la cuisse confite, une tartine d'abats,
pois chiche Bio de Cucuron, mûres du potager, betterave « au goût de viande »,
jus de pigeon à la lavande

+

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

+

Provence

Crèmeux citron au miel de lavande et huile d'olive bio de Cucuron,
framboises marinées à l'hibiscus rouge,
sorbet à la brousse de chèvre de Micheline et Kiki, olive noire et citron confit

Ou

Pêche jaune

Comme une tarte feuilletée renversée, mousseline pistache,
pêche caramélisée, sorbet lait citron

Ou

Mûres du jardin

Nos fruits noirs parfumés au thym, sablé cacao,
ganache tendre chocolat Valrhona et gentiane,
sorbet fruits rouges et noirs

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 187 euros

« Récréation »

(Jusqu'à 12 ans)

Grignotages comme les grands

+

Salade de melon et jambon cru

+

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