

Le Champ des Lunes...

« Faire les choses avec le sérieux d'un enfant qui joue »

Saint John Perse

—

Restaurant étoilé depuis 2017, notre chef vous propose une cuisine résolument moderne et centrée sur le produit : respect des saisons, mise en valeur du terroir du Luberon, qualité et traçabilité animent la carte.

La carte des vins est particulièrement concentrée sur les vins du Rhône. Nous proposons également les appellations incontournables des autres régions. Petits producteurs « coups de cœur » côtoient les références rares et certains millésimes prestigieux.

—

*« Celui qui voit son rêve se réaliser n'a plus besoin de dormir...
Sauf s'il a d'autres rêves »*

D.Wynot

« Un Grand Jour »

Chasse sauvage de la vallée du champ du feu

Dos de cerf d'Alsace saumuré et acoquiné,
au caviar baeri royal de la Maison Kaviari,
maïs du potager, genièvre
+

Langoustine

Notre boudin noir relevé, poire et amande,
bouillon hanoi old quarter
+

Homard bleu

Chair « caressée » par la chaleur,
les premiers cèpes cueillis en France,
mirabelle, une bisque cacao

Ou

Saint-Pierre de Bretagne

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

Gloire de la Gastronomie Française

Lièvre cuisiné à la Royale,
truffe tuber uncinatum, lard Colonnata et foie gras,
cerfeuil tubéreux et coing

Ou

Ris de veau de France

Doré et déglacé à l'Antésite de mon enfance,
panais et wasabi,
jus de veau mélisse du jardin
+

(supplément)

Fromages sélectionnés par Josiane Deal
+

Douceur au choix sur la carte

Menu à 108 euros sans le plateau de fromages

Menu à 122 euros avec le plateau de fromages

Accord met et vin (4 verres) 68€

« Jour de fête »

Chasse sauvage de la vallée du champ du feu

Dos de cerf d'Alsace saumuré et acoquiné,
au caviar baeri royal de la Maison Kaviari,
maïs du potager, genièvre

+

Langoustine

Notre boudin noir relevé, poire et amande,
bouillon hanoi old quarter

Ou

Homard bleu

Chair « caressée » par la chaleur,
les premières cèpes cueillis en France,
mirabelle, une bisque cacao

+

Saint-Pierre de Bretagne

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

Ou

Gloire de la Gastronomie Française

Lièvre cuisiné à la Royale,
truffe tuber uncinatum, lard Colonnata et foie gras,
cerfeuil tubéreux et coing

Ou

Ris de veau de France

Doré et déglacé à l'Antésite de mon enfance,
panais et wasabi,
jus de veau mélisse du jardin

+

(supplément)

Fromages sélectionnés par Josiane Deal

+

Douceur au choix sur la carte

Menu à 88 euros sans le plateau de fromages

Menu à 102 euros avec le plateau de fromages

« Instantané »

Turbot des côtes Bretonnes

Lamelles à cru, betterave de pleine terre, mûres du potager, un bortsch pour saucer

Ou

Saint-Jacques

Les premières de la saison, marinées au vinaigre de cidre puis snackées, caillé de vache cannelle, pomme et yuzu

+

Daurade Coryphène

Tranchettes justes nacrées, autour de la tomate, concassée aigre douce, crue, confite, séchée, vinaigrette, crème et aromatiques

Ou

Bœuf de race Angus, Irlande

Filet « oublié » dans notre vin rouge, snacké saignant, olive kalamon et figue, caramel vin rouge, aubergine « brûlée », citron

+

(supplément)

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

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'automne

Les Hors d'œuvres

Turbot des côtes Bretonnes

Lamelles à cru, betterave de pleine terre,
mûres du potager, un bortsch pour saucer
34 euros

Saint-Jacques de plongée

Les premières de la saison,
marinées au vinaigre de cidre puis snackées,
caillé de vache cannelle, pomme et yuzu
32 euros

Chasse sauvage de la vallée du champ du feu

Dos de cerf d'Alsace saumuré et acoquiné,
au caviar baeri royal de la Maison Kaviari,
maïs du potager, genièvre
42 euros

Langoustine

Notre boudin noir relevé, poire et amande,
bouillon hanoi old quarter
38 euros

Les Poissons

Homard bleu

Chair « caressée » par la chaleur,
les premiers cèpes cueillis en France,
mirabelle, une bisque cacao

75 euros entier

42 euros en demi-portion

Daurade Coryphène

Tranchettes justes nacrées,
autour de la tomate, concassée aigre douce, crue,
confite, séchée, vinaigrette, crème et aromatiques

40 euros

Saint-Pierre

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

Gloire de la Gastronomie Française

Lièvre cuisiné à la Royale,
truffe tuber uncinatum, lard Colonnata et foie gras,
cerfeuil tubéreux et coing

46 euros

Bœuf de race Angus, Irlande

Filet « oublié » dans notre vin rouge,
snacké saignant, olive kalamon et figue,
caramel vin rouge, aubergine « brûlée », citron

38 euros

Ris de veau de France

Doré et déglacé à l'Antésite de mon enfance,
panais et wasabi,
jus de veau mélisse du jardin

49 euros

Le Fromage

Kyrielle de fromages par Josiane Deal
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

Tomate

Green Zebra flétrie au four,
cueillette de petits fruits du jardin,
faisselle de vache cumin, glace vanille

16 euros

Chocolat Valrhona, Café, Caramel

Différentes textures, différentes sensations
autour de ces goûts

16 euros

« Récréation »
Menu à 30 euros

(Jusqu'à 12 ans)

Grignotages comme les grands

+

Velouté de tomates du jardin

Ou

Saumon fumé par nos soins

+

Filet de boeuf origine France grillé,
légumes de saison ou frites

Ou

Le poisson du moment à la plancha,
légumes de saison ou frites

+

Sur un sablé, mousseline vanille,
fruits rouges et noirs, sorbet



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 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 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 Saint-Jacques, les langoustines, les poissons de Bretagne, Marie Luxe à Le Rheu en Bretagne
Le caviar de la Maison Kaviari à Paris
Les asperges blanches et les fraises de Sébastien Coudray à Mazan
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