LE CHAMP DES LUNES

Mai 2017… Histoire №1
« Transhumance… »

« 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

Cette semaine au déjeuner

Cette semaine au déjeuner,

Jérôme Faure et son équipe ont cuisiné pour vous…

Les premières Cerises …
Cuisinées en gaspacho,
un œuf en cuisson idéale,
speck

+

Saint Pierre…
Aiguillette de saint pierre,
Courgette, la fleur en beignet,
Jus de lapin

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

+
Chocolat…
Chocolat Valrhona®, marron, cèpe, en différentes sensations

Menu servi au déjeuner du mercredi au Vendredi inclus (sauf jours fériés)
Hors boissons 38 euros
Servi avec 2 verres de vin du Domaine, une demi eau minérale et café 56 euros

2 Temps Sel

Et

1 Temps Sucre

Jérôme Faure et son équipe ont cuisiné pour vous…

Taureau de Camargue AOP…
Mariné sel et sucre, puis « caressé » au rhum 7 ans d'âge,
BB blettes de notre terre, chèvre de Bonnieux et olive noire

ou

L'écrevisse…
Cajolée dans un beurre d'écrevisse, Angostura®, lard gras de Mangalica,
coulis de laitue du jardin et menthe, cresson et pignon

+

Le Cochon…
Cochon Mangalica élevé par Kris à Oppède,
le carré acoquiné au poulpe, petit épeautre bio de Cucuron,
petits pois et chorizo du cochon, jus noir d'encre, une soupe de poisson pour les papilles

ou

Sériole de Méditerranée…
Carotte de toutes les couleurs dans divers états,
yaourt au rooibos , fleur d'oranger

+

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

+

Fraises…
Marinées à l'hibiscus, d'autres crues, crémeux citron huile d'olive et miel,
sorbet fromage blanc de chèvre et olive noire

Menu servi au diner du Mercredi au Samedi inclus et le Week-end au déjeuner
Hors boissons 50 euros
Servi avec 2 verres de vin en accord 72 euros

3 Temps Sel et 1 Temps Sucre

(sans le homard)

Ou

4 Temps Sel et 1 Temps Sucre

(avec le homard)

Jérôme Faure et son équipe ont cuisiné pour vous…

Tout Vert…
L'asperge verte, pois gourmand de pays mis en soupe,
graines de tournesol en rizotto vert, Chartreuse® de mes origines,
sabayon à la spiruline de Lauris
+
Gambero rosso de Sicile…
Crevettes rouges « enivrées » de champagne rosé, ravioles légumières de daïkon,
rhubarbe beurrée, consommé rhubarbe et rose, cardamome noire
+
Homard…
La chair juste nacrée, pommes de terre et les premières cerises,
un jus de carapace cacao
+
Pigeon de Bresse « Miéral » …
Le suprême rosé, la cuisse rôtie, les abats en croquette,
petits pois et fraise, brousse de chèvre de Micheline à Bonnieux,
jus à l'Antésite ® de mon enfance
+
Les fromages sélectionnés par Josiane Deal, MOF à Vaison La Romaine
(12 euros de supplément)
+
Orient…
Crémeux orange sanguine, gelée amande,
meringue miel, sorbet yaourt citron rose

3 Temps Sel, sans le homard, menu à 75 euros
Servi avec 3 verres de vin en accord, menu à 115 euros
Servi avec 3 verres de vin et 1 coupe de Champagne à l'Apéritif, 130 euros

4 Temps Sel, avec le homard, menu à 100 euros
Servi avec 4 verres de vin en accord, menu à 150 euros
Servi avec 4 verres de vin et 1 coupe de Champagne à l'Apéritif, 165 euros

6 Temps Sel

Et

2 Temps Sucre

Jérôme Faure et son équipe ont cuisiné pour vous…

Gambero rosso de Sicile…
Crevettes rouges « enivrées » de champagne rosé, ravioles légumières de daïkon,
rhubarbe beurrée, consommé rhubarbe et rose, cardamome noire
+
Tout Vert…
L'asperge verte XL de Mallemort, graines de tournesol,
Chartreuse® de mes origines, pistache, laitue,
sabayon à la spiruline de Lauris
+
L'écrevisse…
Cajolée dans un beurre d'écrevisse, Angostura®, lard gras de Mangalica,
coulis de laitue du jardin et menthe, cresson et pignon
+
Artichaut…
Artichaut sous différentes formes,
chutney citron et nori, algues
+
Homard…
La chair juste nacrée, pommes de terre et les premières cerises,
un jus de carapace cacao
+
Pigeon de Bresse « Miéral » …
Le suprême rosé, la cuisse rôtie, les abats en croquette,
petits pois et fraise, brousse de chèvre de Micheline à Bonnieux,
jus à l'Antésite ® de mon enfance
+
Les fromages sélectionnés par Josiane Deal, MOF à Vaison La Romaine
(12 euros de supplément)
+
Orient…
Crémeux orange sanguine, gelée amande,
meringue miel, sorbet yaourt citron rose
+
Chocolat…
Chocolat Valrhona®, marron, cèpe, en différentes sensations

La totalité des plats, menu à 120 euros
Servi avec 5 verres de vin en accord, menu à 180 euros
Servi avec 5 verres de vin et 1 coupe de Champagne à l'Apéritif, 195 euros

« Pour les plus jeunes d'entre nous »

Grignotages comme les grands

+

Velouté de carotte, jambon blanc de Jean-Paul

+

Pièce de viande ou filet de poisson,
selon le marché garni de légumes de saison

+

Profiteroles glace vanille, chocolat chaud

Menu à **22 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 Réparade
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 Céres 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