

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.
Celle 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

2 Temps Sel

Et

2 Temps Sucre

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

Rarissime...

Huitre de Camargue (Port Saint Louis du Rhône) taille XXL, une tranche snackée, girolle, les premières figues blanches de pays, artichaut et amande fraîche, lard d'Arnad, sabayon à la Reine des Prés de mon Vercors
ou

Retour de pêche en Méditerranée ...

Cuisiné à cru, épices des minorités, pêche jaune et blanche, mûre, mayo basilic, condiment citron

+

Onglet de Bœuf Black Angus (USA)...

« Caressé » au whisky, cuisson saignante, salicorne et cerise, pommes de terre de notre jardin, émulsion beurre aux algues

ou

Saint Pierre...

Aiguillette rôtie au beurre, courgette, agnolotti thym et laurier, jus de queue de bœuf à l'ail, truffe d'été

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

+

Temps sucre en 2 services ...

Les fruits et légumes du moment, le chocolat, les épices, selon l'envie

Hors boissons, menu à 50 euros

Servi avec 2 verres de vin en accord 85 euros

Servi avec 2 verres de vin et 1 coupe de Champagne à l'Apéritif, 100 euros

3 Temps Sel

Et

2 Temps Sucre

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

Terre Mer...

Le taureau de Camargue mariné sel sucre,
Caviar osciètre Kaviari®, poireau de notre terre, jaune de poule

+

Langoustine ...

Poivron rouge et framboise,
bouillon glacé framboise et estragon
chèvre de Bonnieux

+

Agneau allaiton de l'Aveyron...

La selle cuisinée rosée,
nos carottes rôties au four, caillé de vache au genièvre,
amande et fleur d'oranger

Ou

Ris de veau...

Pomme de ris de veau, origine France, dorée,
nos betteraves, basilic, vinaigrette passion

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

+

Temps sucre en 2 services ...

Les fruits et légumes du moment, le chocolat, les épices, selon l'envie

Hors boisson, menu à 75 euros

Servi avec 3 verres de vin en accord, menu à 128 euros

Servi avec 3 verres de vin et 1 coupe de Champagne à l'Apéritif, 143 euros

4 Temps Sel

Et

2 Temps Sucre

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

Terre Mer...

Le taureau de Camargue mariné sel sucre,
Caviar osciètre Kaviari®, poireau de notre terre, jaune de poule
+

Langoustine ...

Poivron rouge et framboise,
bouillon glacé framboise et estragon
chèvre de Bonnieux
+

Homard bleu...

« Enivré » de Chartreuse de mes origines,
pomme de terre et verveine du jardin,
abricots de Provence
+

Agneau allaiton de l'Aveyron...

La selle cuisinée rosée,
nos carottes rôties au four, caillé de vache au genièvre,
amande et fleur d'oranger
Ou

Ris de veau...

Pomme de ris de veau, origine France, dorée,
nos betteraves, basilic, vinaigrette passion

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

+

Temps sucre en 2 services ...

Les fruits et légumes du moment, le chocolat, les épices, selon l'envie

Hors boisson, menu à 100 euros

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

Servi avec 4 verres de vin et 1 coupe de Champagne à l'Apéritif, 185 euros

5 Temps Sel

Et

2 Temps Sucre

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

Terre Mer...

Le taureau de Camargue mariné sel sucre,
Caviar osciètre Kaviari®, poireau de notre terre, jaune de poule
+

Langoustine ...

Poivron rouge et framboise,
bouillon glacé framboise et estragon
chèvre de Bonnieux
+

Homard bleu...

« Enivré » de Chartreuse de mes origines,
Pomme de terre et verveine du jardin,
Abricots de Provence
+

Saint Pierre...

Aiguillette rôtie au beurre,
courgette, agnolotti thym et laurier, jus de queue de bœuf à l'ail, truffe d'été
+

Agneau allaiton de l'Aveyron...

La selle cuisinée cuisinée rosée,
nos carottes rôties au four, caillé de vache au genièvre,
amande et fleur d'oranger
Ou

Ris de veau...

Pomme de ris de veau, origine France, dorée,
nos betteraves, basilic, vinaigrette passion

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

Temps sucre en 2 services ...

Les fruits et légumes du moment, le chocolat, les épices, selon l'envie

La totalité des plats, menu à 120 euros
Servi avec 5 verres de vin en accord, menu à 200 euros
Servi avec 5 verres de vin et 1 coupe de Champagne à l'Apéritif, 215 euros

« Pour les plus jeunes d'entre nous »

Menu à 22 Euros

Grignotages comme les grands

+

Melon de Cavaillon et jambon Serrano

+

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

+

Club sandwich fraise et vanille,
glace Barbe à papa et fraises Tagada®

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 Oliverion 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