

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...

Notre chou romanesco à la Grenobloise, poutargue,
Soupe d'épinard

Ou

Carpaccio de betterave de toutes les couleurs,
Aigre doux miel moutarde huile d'olive fruité noir des Baux,
Bergamote, sauge du jardin mise à sécher cet automne

+

Saumon royal confit,
Mayonnaise estragon, pommes de terre du potager et laitue

Ou

Pintade fermière de l'Ain simplement rôtie à l'ail,
Courge et mâche du potager

+

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

+

L'ananas Victoria, la mangue et le lait de coco

Ou

Dans l'esprit d'un Banoffee banane caramel chocolat

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**

« Nature »

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

Carpaccio de betterave de toutes les couleurs,
Aigre doux miel moutarde huile d'olive fruité noir des Baux,
Bergamote, sauge du jardin mise à sécher cet automne

+

Notre chou romanesco à la Grenobloise,
Soupe d'épinard

+

Jaune à la coque, courge et mâche du potager,
Condiment kumquat,
Un thé matcha moussé, copeaux de beurre frais d'Étrez

+

L'ananas Victoria, la mangue et le lait de coco

Ou

Dans l'esprit d'un Banoffee banane caramel chocolat

Menu à 42 euros

Servi avec 2 verres de vin du Domaine « cuvée Alphonse » menu à 59 euros

Servi avec 3 verres de vin du Domaine « cuvée Alphonse » menu à 67 euros

« Instantané »

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

Tout Vert*

Asperge verte de Mallemort glacée à la Chartreuse® de mes origines,
Graines de tournesol en rizotto vert,
Pistache, coulis de laitue et sabayon à la spiruline de Lauris

+

Nos éleveurs

Bœuf de race Aubrac élevé à Lamanon,
Anchoïade pour assaisonner, cabus du potager, jus chou rouge
Condiment kumquat, une râpée de cannelle

ou

Le plat de notre menu « **Simple Table** »

+

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

***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...

Luberon chic

Pois chiche bio cultivé à Cucuron, comme un houmous servi aérien,
Pêche de Méditerranée à cru, kumquat,
Quelques grains de caviar osciètre de la Maison Kaviari®

Ou

Gambero rosso de Sicile*

Crevettes rouges « enivrées » de Mandarine Napoléon®,
Servies en fines ravioles légumières céleri rave cannelle,
Consommé ananas gingembre

+

Origines Grenobloises*

Saint-Jacques, Port de Dieppe, dorée au pain,
Asperge verte d'ici, Mallemort,
Citron, câpre, persil plat, noix

+

Pigeon Maison Miéral

Le filet rosé sur coffre, la cuisse confite, les abats en croquette,
Betterave et rose, jus chocolat

Ou

Piquant*

Agneau allaiton de l'Aveyron, la selle rosée cuisinée rosée,
Carotte et piquillos, fenouil croquant,
Un curry vert pour saucer, un lâché d'herbes fraîches

+

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

+

Pamplemousse*

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

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...

Luberon chic

Pois chiche bio cultivé à Cucuron, comme un houmous servi aérien,
Pêche de Méditerranée à cru, kumquat,
Quelques grains de caviar osciètre de la Maison Kaviari®
+

Gambero rosso de Sicile*

Crevettes rouges « enivrées » de Mandarine Napoléon®,
Servies en fines ravioles légumières céleri rave cannelle,
Consommé ananas gingembre
+

Origines Grenobloises*

Saint-Jacques Dieppoise dorée au pain,
Asperge verte d'ici, Mallemort,
Citron, câpre, persil plat, noix
+

Pigeon Maison Miéral

Le filet rosé sur coffre, la cuisse confite, les abats en croquette,
Betterave et rose, jus chocolat
Ou

Piquant*

Agneau allaiton de l'Aveyron, la selle rosée cuisinée rosée,
Carotte et piquillos, fenouil croquant,
Un curry vert pour saucer, un lâché d'herbes fraîches
+
Les fromages sélectionnés par Josiane Deal, MOF à Vaison La Romaine
(15 euros de supplément)
+

Pamplemousse*

Comme une tarte, crémeux pamplemousse et Campari®,
Meringue et glace à la feuille de capucine
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 172 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

+

La Grenouille...

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