

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 1 Temps Sucre

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

Foie gras de canard...

Escalope poêlée, gastrique infusée aux cônes de cèdre,
comme une tartelette navet et oignon rouge

+

Denti de Méditerranée ...

Rôtie au pain, différents choux de notre terre,
anchoïade pour assaisonner, condiment clémentine Corse,
sauce acidulée

ou

Taureau de Camargue AOP...

Tranche saignante, légumes « oubliés », une gardiane pour saucer,
saucisson de taureau pour assaisonner

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

+

Chocolat Valrhona®...

En différentes sensations, poivre, sorbet cacao amer

Ou

Le pamplemousse...

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

Ou

Marron et clémentine Corse...

Dans une coque meringuée, marron et clémentine,
sauce caramel « chaud les marrons... »

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 1 Temps Sucre

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

Eau et Forêt...

Chevreuril de chasse sauvage de la Vallée du Champ du feu juste en gravelax,
betterave, cardamome noire et eau de rose,
caviar osciètre de la Maison Kaviari®

Ou

Les noix de Saint-Jacques...

De plongée à Erquy, justes saumurées puis tempérées,
topinambour, jaune de poule confit, lait praliné noisette,

+

Saint-Pierre...

Une aiguillette poudrée d'anis vert, huile d'amande,
poireau du jardin, ail noir, condiment avocat banane, curry vert

+

Ris de Veau de France...

Pomme dorée et déglacée à l'Antésite® de mon enfance,
panais et wasabi, lait de veau infusé à la mélisse

Ou

Dos de cerf...

de chasse sauvage de la Vallée du Champ du feu,
« enivré » de liqueur de gentiane de mon Vercors puis cuisiné rosé,
chou-fleur, datte menthe et citron

+

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

+

Chocolat Valrhona®...

en différentes sensations, poivre, sorbet cacao amer

Ou

Le pamplemousse...

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

Ou

Marron et clémentine Corse...

Dans une coque meringuée, maron et clémentine,
sauce caramel « chaud les marrons... »

Hors boissons, menu à 75 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 à l'Apéritif, **143 euros**

4 Temps Sel Et 1 Temps Sucre

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

Eau et Forêt...

Chevreuil de chasse sauvage de la Vallée du Champ du feu juste en gravelax,
betterave, cardamome noire et eau de rose,
caviar osciètre de la Maison Kaviari®

Ou

Les noix de Saint-Jacques...

De plongée à Erquy, justes saumurées puis tempérées,
topinambour, jaune de poule confit, lait praliné noisette,
+

Saint-Pierre...

Une aiguillette poudrée d'anis vert, huile d'amande,
poireau du jardin, ail noir, condiment avocat banane, curry vert
+

Homard bleu Breton...

« enivré » de mandarine Napoléon®,
blette multicolore, purée de zeste de clémentine,
le tout dans une raviole « ou Verte »,
bouillon de homard crémé et infusé à la cannelle bâton
+

Ris de Veau de France...

Pomme dorée et déglacée à l'Antésite® de mon enfance,
panais et wasabi, lait de veau infusé à la mélisse
Ou

Dos de cerf...

de chasse sauvage de la Vallée du Champ du feu,
« oublié » dans la liqueur de gentiane de mon Vercors puis cuisiné rosé,
chou-fleur, datte menthe et citron

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

+

Chocolat Valrhona®...

En différentes sensations, poivre, sorbet cacao amer
Ou

Le pamplemousse...

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

Marron et clémentine Corse...

Dans une coque meringuée, marron et clémentine,
sauce caramel « chaud les marrons... »

Hors boissons, menu à 100 euros

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

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

5 Temps Sel Et 1 Temps Sucre

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

Eau et Forêt...

Chevreuril de chasse sauvage de la Vallée du Champ du feu juste en gravelax,
betterave, cardamome noire et eau de rose,
caviar osciètre de la Maison Kaviari®

+

Les noix de Saint-Jacques...

De plongée à Erquy, justes saumurées puis tempérées,
topinambour, jaune de poule confit, lait praliné noisette,

+

Saint-Pierre...

Une aiguillette poudrée d'anis vert, huile d'amande,
poireau du jardin, ail noir, condiment avocat banane, curry vert

+

Homard bleu Breton...

« enivré » de mandarine Napoléon®,
blette multicolore, purée de zeste de clémentine,
le tout dans une raviole « ou Verte »,
bouillon de homard crémé et infusé à la cannelle bâton

+

Ris de Veau de France...

Pomme dorée et déglacée à l'Antésite® de mon enfance,
panais et wasabi, lait de veau infusé à la mélisse

Ou

Dos de cerf...

de chasse sauvage de la Vallée du Champ du feu,
« oublié » dans la liqueur de gentiane de mon Vercors puis cuisiné rosé,
chou-fleur, datte menthe et citron

+

Les fromages sélectionnés par Josiane Deal, MOF à Vaison La Romaine

+

Chocolat Valrhona®...

En différentes sensations, poivre, sorbet cacao amer

Ou

Le pamplemousse...

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

Ou

Marron et clémentine Corse...

Dans une coque meringuée, marron et clémentine,
sauce caramel « chaud les marrons... »

Hors boissons, menu à 130 euros

Servi avec 5 verres de vin en accord, menu à **215 euros**

Servi avec 5 verres de vin en accord et 1 coupe de Champagne à l'Apéritif, **230 euros**

« Pour les plus jeunes d'entre nous »

Grignotages comme les grands

+

Velouté de légumes de saison

+

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

+

Churros sauce chocolat

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 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 Cérés 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