

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

Cette semaine au déjeuner

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

Courge Butternut,
Cuite au four, les chèvres de Micheline à Bonnieux,
Granola maison, miel et estragon

+

Faux filet de bœuf,
de race Montbéliarde,
Cuisiné saignant, champignons, mousseline de marron, kale

+

+

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

+

Tout chocolat Valrhona®...plusieurs sensations

Menu servi au déjeuner du mercredi au Vendredi inclus (sauf jours fériés)

Hors boissons 38 euros

Servi avec 2 verres de vin, eau Purezza et café 58 euros

2 Temps Sel

Et

2 Temps Sucre

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

Retour de Méditerranée...

Tranché à cru, huile d'olive et cannelle,
Céleri rave et branche, pomme fruit

Ou

Taureau de Camargue AOP...

Faux filet mariné sel et sucre, topinambour fumé,
Jaune de poule confit, roquette du jardin pour saucer

+

Cochon Mangalica élevé par Kris à Oppède...

L'échine confite, poulpe, navet du potager et laitue de mer,
Sabayon à la spiruline

Ou

Bar de Méditerranée ...

Confit puis snacké, nos pommes de terre,
Vinaigrette tiède truffée, jus des arêtes au goût de viande, truffe tuber uncinatum

+

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...

Eau et Forêt...

Cerf sauvage d'été de la Vallée du Champ du feu cuisiné en gravelax,
Betterave de notre terre, rose et cardamome noire,
Mûre et caviar osciètre de la Maison Kaviari®

+

Les premières Saint-Jacques...

De la baie de Saint-Brieuc, justes snackées,
Chou-fleur beurre noisette,
Citron, sabayon gentiane et réglisse bâton

+

Lièvre...

Le râble rosé en Dolce forte,
Cèpe et chou kale, chocolat
Coing étuvé dans une sangria rosée

Ou

Saint-Pierre...

D'abord une aiguillette poudrée d'anis vert, amande,
Vinaigrette passion, radis noir,
Puis, une soupe du poisson mise en chantilly, fenouil, poutargue

+

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 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

2 Temps Sucre

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

Eau et Forêt...

Cerf sauvage d'été de la Vallée du Champ du feu cuisiné en gravelax,
Betterave de notre terre, rose et cardamome noire,
Mûre et caviar osciètre de la Maison Kaviari®
+

Noix de saint jacques...

De la baie de Saint-Brieuc, justes snackées,
Chou-fleur beurre noisette,
Citron, sabayon gentiane et réglisse bâton
+

Homard bleu...

Juste nacré puis excité à l'Angostura®,
Champignon de Paris de La Motte Servolex en Savoie,
Menthe du jardin et pignon de pin
+

Saint-Pierre...

D'abord une aiguillette poudrée d'anis vert, amande,
Vinaigrette passion, radis noir,
Puis, une soupe du poisson mise en chantilly, fenouil, poutargue
Ou

Lièvre...

Le râble rosé en Dolce forte,
Cèpe et chou kale, chocolat
Coing étuvé dans une sangria rosée
+

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 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

2 Temps Sucre

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

Eau et Forêt...

Cerf sauvage d'été de la Vallée du Champ du feu cuisiné en gravelax,
Betterave de notre terre, rose et cardamome noire,
Mûre et caviar osciètre de la Maison Kaviari®

+

Noix de saint jacques...

De la baie de Saint-Brieuc, justes snackées,
Chou-fleur beurre noisette,
Citron, sabayon gentiane et réglisse bâton

+

Saint-Pierre...

D'abord une aiguillette poudrée d'anis vert, amande,
Vinaigrette passion, radis green meat et red meat,
Puis, une soupe du poisson mise en chantilly, fenouil, poutargue

+

Homard bleu...

Juste nacré puis excité à l'Angostura®,
Champignon de Paris de La Motte Servolex en Savoie,
Menthe du jardin et pignon de pin

+

Lièvre...

Le râble rosé en Dolce forte,
Cèpe et chou kale, chocolat
Coing étuvé dans une sangria rosée

+

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

+

Temps sucre en 2 services ...

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

Hors boissons, menu à 140 euros

Servi avec 5 verres de vin en accord, menu à 220 euros

Servi avec 5 verres de vin en accord et 1 coupe de Champagne à l'Apéritif, 235 euros

« Pour les plus jeunes d'entre nous »

Menu à 22 Euros

Grignotages comme les grands

+

Velouté de légumes de saison du potager

+

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

+

Churros sauce chocolat

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'Étrez 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