



# LA COUR DU CHATEAU

MICKAËL LEFRILEUX  
*Chef de Cuisine*

Passionné depuis l'enfance par la gastronomie, Mickaël Lefrileux, propose une cuisine audacieuse, humble, basée sur la personnalité et la richesse exceptionnelles du terroir du Vaucluse.

Soucieux de l'impact sur notre environnement, il sélectionne uniquement des produits frais de qualité, dont la production est raisonnée et qui, pour l'essentiel, ne font pas plus de 100 kilomètres de trajet pour arriver au Château.

Chaque jour son équipe et lui-même donnent le meilleur d'eux même pour vous offrir des saveurs authentiques et sans artifice.

Mickaël Lefrileux, who has had a passion for gastronomy ever since he was a child, proposes a modern bistro cuisine based on terroir and regional richness.

Concerned about the impact on our environment, he selects only fresh quality products, with responsible production and which, for the most part, do not travel more than a 100 kilometers to reach the Château.

Every day he and his team give the best of themselves to offer you authentic flavors without artifice.

## HORS D'ŒUVRE POUR COMMENCER...

Maquereau mariné, grillé à la flamme, fenouil, concombre et pomme  
Marinated mackerel, flame-roasted, fennel, cucumber and apple

Melon de Pays dans tous ses états, Muscat de Beaume de Venise  
Variations of local melon, Muscat de Beaume de Venise

Œuf parfait, piperade au chorizo de monteux, émulsion et coulis de poivron rouge  
Soft boiled egg, monteux chorizo piperade, red pepper emulsion and coulis

Pressé de roussette façon grenobloise, aioli à ma façon  
Pressed catshark Grenoble style, aioli my style

## REJOISSANCES SERIEUSES !

Retour de pêche de méditerranée, fine ratatouille, coulis de tomate au basilic  
Return from Mediterranean fishing, fine ratatouille, basil tomato coulis

Pigeonneau de Sarriens, carotte, polenta soufflée, jus simple de carcasse  
Sarriens pigeon, carrot, polenta soufflée, simple juice of the carcass

Pintade fermière de Luberon, caviar d'aubergine brulé, escalivade de légumes grillés  
Farmed guinea fowl from the Luberon, eggplant caviar, escalivade of grilled vegetables

Truite de l'Isle sur Sorgue confite à l'huile d'olive, condiment à l'orange et à la sauge, texture de fenouil  
Trout from Isle sur Sorgue preserved with olive oil, orange and sage condiment, fennel texture

## FROMAGE

Plateau de fromages de la région - supplément 10€ ou en place du dessert  
Accompagnement de miel et crémeux de lavande de la vallée d'Uchaux  
Plateau of cheeses from the region - supplement 10€ or in place of the dessert  
accompanied with honey and creamy lavender from the Uchaux valley

## DOUCEURS GOURMANDES ET SUCREES...

Pavlova aux pêches marinées, citron vert, crème légère à la verveine  
Pavlova with marinated peaches, lime, light vervain cream

Crémeux de chocolat noir pure origine, épeautre torréfiée, espuma et glace au foin  
Pure dark chocolate cream, roasted spelt, espuma and hay ice cream

Parfait glacé à l'abricot, crème praliné et crumble à la noisette  
Iced apricot parfait, Praline Cream and Hazelnut Crumble

Biscuit macaron pistache, cerises cuites et crues, crème fève de tonka, glace pistache  
Pistachio macaroon biscuit, fresh and cooked cherries, tonka bean light cream, pistachio  
ice cream

Pour les plus jeunes, n'hésitez pas à nous demander nos suggestions  
Childrens menu available on request

Menu Entrée, Plat, Dessert : 42 euros  
Menu Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 36 euros  
Supplément Fromage / *Cheese additional charge* : 10 euros

Le fromage peut se substituer à un dessert sans supplément / Cheese can be substituted for dessert without extra

Origine Viande : France - Origin of meat : France  
Prix nets en euros, taxes et service compris - Net price in euro, tax and service included  
Toute notre carte est cuisinée sur place, aussi pardonnez-nous si votre choix venait à manquer