



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...

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

Salade de petit épeautre, piperade au chorizo, œuf parfait
Spelt salad, chorizo piperade, soft boiled egg

Tataki de thonine aux sésame noir, pomme, cèleri, coriandre
Tuna tataki with black sesame, apple, celery, coriander

Pastèque au poivre, faisselle de chèvre du Ventoux fumée, olive de Nyons
Peppered watermelon, smoked Ventoux goat's cheese, Nyons olives

REJOISSANCES SERIEUSES !

Rouget snackés, fine ratatouille, millefeuille de courgette coulis au safran
Snacked red mullet, fine ratatouille, courgette millefeuille saffron coulis

Lapin de Provence aux herbes, polenta croustillante, cerfeuil tubéreux rôti, crème de maïs
Provençal rabbit with herbs, crispy polenta, roasted chervil tuberos, corn cream

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 confit with olive oil, orange and sage condiment, fennel texture

Selle d'agneau rôtie, caviar d'aubergine brûlé, panisse et pois chiche, harissa verte
Roasted lamb saddle, burnt eggplant caviar, panisse and chickpeas, green harissa

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...

Parfait glacé aux fruits rouges, crème légère à la menthe, sorbet herbes fraîches
Red fruit Ice Cream, light mint cream, fresh herb sorbet

Gâteau de crêpes aux abricots, crème mascarpone à la vanille, abricots poêlés, glace calisson
Apricot pancake cake, vanilla mascarpone cream, fried apricots, calisson ice cream

Crèmeux de chocolat noir pur origine, biscuit brownie, tuile drèche et épeautre, glace à la bière
Creamy dark chocolate pure origin, brownie cookie, crispy spelt biscuit, beer ice cream

Figue rôtie et crus, cake pistache, ganache agrumes à la fleur d'oranger, sorbet mascarpone
Roasted and raw fig, pistachio cake, citrus ganache with orange blossom, mascarpone sorbet

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

Menu Entrée, Plat, Dessert : 45 euros

Menu Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 38 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