



# 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...

Carpaccio de poisson méditerranéen aux algues, sorbet mélisse  
Mediterranean fish carpaccio with seaweed, lemon balm sorbet

Velouté de maïs grillé, œuf parfait, condiment d'oignon aigre-doux  
Grilled corn soup, soft boiled egg, sweet and sour onion condiment

Pâté de lapin en croute, prune de région aigre doux  
Crusted rabbit pate, sweet and sour plum

Variation de pastèque de pays, faisselle de chèvre fumée  
Variation of local watermelon, smoked goat cheese

## REJOUISSANCES SERIEUSES !

Rouget snacké, fine ratatouille, mille-feuilles de courgette, coulis au safran  
Flash fried red mullet, fine ratatouille, courgette mille-feuilles, saffron coulis

Pigeonneau de Sarrians, betterave et figue en texture, jus à la cardamome  
Sarrians pigeon, beetroot and fig texture, cardamom juice

Maki de truite de l'Isle sur la sorgue rôti aux herbes,  
crémeux de navet aux amandes, condiment citron.  
Maki of l'isle sur la sorgue trout roasted with herbs,  
creamy turnip with almonds, lemon condiment

Selle d'agneau rôti en basse température, caviar d'aubergine brûlée,  
panisse et pois chiches, harissa verte  
Lamb saddle roasted at low temperature, burnt eggplant caviar,  
panisse and chickpeas, green harissa

Sélection de légumes de saison crus et cuits de la ferme Ratatouille, émulsion blé noir  
Selection of raw and cooked seasonal Ratatouille farm vegetables, black wheat emulsion

## FROMAGE

Assiette de fromages de la région  
Accompagnement de miel et crémeux de lavande de la vallée d'Uchaux  
Plate of cheeses from the region  
accompanied with honey and creamy lavender from the Uchaux valley

## DOUCEURS GOURMANDES ET SUCREES...

Abricot de Provence au thé noir, gaufre de pâte à choux, glace miel  
Apricot from Provence with black tea, puff pastry waffle, honey ice cream

Déclinaison de figues et framboises de région, glace figue  
Declination of Local figs and raspberries, fig ice cream

Crémeux de chocolat noir pur origine, petit épeautre de Sault façon riz au lait, glace galanga  
Creamy dark chocolate pure origin, small spelt from Sault rice pudding style,  
galanga ice cream

Mousse de pêche du Comtat Venaissin, cerfeuil tubéreux, biscuit noisettes  
Comtat Venaissin peach mousse, tuberous chervil ganache, hazelnut biscuit

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

Menu Entrée, Plat, Dessert : 48 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