



# LA COUR DU CHATEAU

MICKAËL LEFRILEUX  
*Chef de Cuisine*

Passionné depuis petit par la gastronomie, Mickaël Lefrileux, propose une cuisine moderne de bistrot basée sur le terroir et les richesses régionales.

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 been passionate about gastronomy ever since he was a child, offers 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...

Truite de l'Isle sur la Sorgue mi-cuite, fumée au bois d'oliver,  
texture de betterave et condiment acidulé à la sauge

*Trout from l'Isle sur la Sorgue semi-cooked, smoked in olive wood, beetroot  
texture and sage-flavored condiment*

Salade de petit épeautre de Sault aux asperges vertes et olives de Nyons,  
oeuf parfait, écume de lait de chèvre infusé au foin

*Salad of small spelt from Sault with green asparagus and olives from Nyons,  
soft boiled egg, goat milk foam infused with hay*

Opéra de foie gras à la poire épicée, chutney de poire, brioche à l'anis

*Foie gras opera with spicy pear, pear chutney, anise bun*

Fricassé d'escargots du Mont Ventoux, pulpe de chou-fleur gratiné,  
crème d'ail, coulis et cake éponge au persil

*Fricassee of snails from Mont Ventoux, cauliflower gratin, garlic cream, coulis  
and parsley sponge cake*

## REJOUISSANCES SERIEUSES !

Merlu de ligne poché, poulpe snacké, jus d'arrêtes perlées,  
écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et citron, fèves et olives sautées

*Poached hake, snacked octopus, pearly fish stock, mashed potato with olive oil  
and lemon, pan fried beans and olives.*

Pavé de maigre rôti, huître de Camargue pochée,  
daïkon et asperges blanches au beurre d'algues, émulsion iodée

*Poached Stone bass, Camargue oyster, daikon radish and white asparagus with  
seaweed butter, iodized emulsion*

Carré et pied de cochon de Monteux,  
crémeux d'artichaut camus, poivrades barigoule, croustillant au foie gras, jus corsé

*Pork rib from Monteux, creamy artichoke, barigoule peppers, pigs foot with foie  
gras crisp, pork stock*

Magret de canard poêlé, variation autour de la carotte, polenta soufflée à la marjolaine

*Pan fried duck breast, variations of carrot, light marjoram polenta*

## FROMAGE

A la découverte des fromages de la région - *supplément 8€*

accompagné d'une salade, miel et crémeux de lavande de la vallée d'Uchaux

*Discover the cheeses of the region - supplement 8€ accompanied by a salad, honey and creamy lavender from the Uchaux valley*

## DOUCEURS GOURMANDES ET SUCREES...

Pavlova aux fraises de Carpentras marinées au basilic et à l'huile d'olive maturée, crème légère à la réglisse, sorbet citron vert-basilic

*Pavlova with Carpentras strawberries marinated in basil and mature olive oil, light liquorice cream, lime and basil sorbet*

Entremet royal chocolat noir à la fève de tonka, croustillant à l'épeautre, crumble et glace cacao

*Dark chocolate Entremet royal with tonka bean, crispy spelt, crumble and cocoa ice cream*

Riz de Camargue aérien façon riz au lait aux abricots secs et citronnelle, tuile aux éclats de lavande cristallisées, granité de muscat de Beaume de Venise

*Camargue rice with dried apricots and lemongrass, crystallized lavender, muscat Beaume de Venise granita*

Cheesecake citron-citron vert, sablé breton aux agrumes, caramel limoncello

*Lemon and lime cheesecake, Breton citrus shortbread, limoncello caramel*

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 supplement : 8 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.

# CARTE DES VINS

## [ VINS BLANCS ]

37.5cl 75cl

### VENTOUX

2016 Carita Lux Montis – Les Moines du Barroux & Lux Montis	28
2018 Leonides – Domaine Solence	28
2018 Les Ribes du Vallat – Château Juvenal	30
2019 Les Ribes du Vallat – Château Juvenal	32
2018 Terrasses – Château Pesquié	31
2018 Querelle de Famille – Vignobles Chasson	40
2018 Quintessence – Château Pesquié	55
2017 Persia – Domaine Fondreche	60
2018 Persia – Domaine Fondreche	60
2018 Rendez Vous sous le Chêne – Domaine du Grand Jacquet	20

### RHONE

2016 Domaine Grand Romane Côtes du Rhone – P. Amadiou	34
2015 Côtes de Rhône – Grand Romane	40
2018 Crozes Hermitage – Yann Chave	58
2019 Châteauneuf du Pape – Domaine Usseglio & Fils	95

## [ VINS ROUGES ]

### VENTOUX

2017 Les Ribes du Vallat – Château Juvenal	30
2018 Terrasses – Château Pesquié	31
2016 Moitié vide moitié pleine – Domaine Solence	38
2018 Ventoux – Domaine de Fondrèche	40
2019 Ventoux – Domaine de Fondrèche	40
2018 A l'Envi – Domaine Childéric	40
2016 Cippus – Domaine Solence	40
2015 Bastide du Claux – Malacare – Domaine Morey	55
2011 Rêve de Rubis – Domaine des Enchanteurs en Provence	55
2018 Quintessence – Château Pesquié	55
2017 Les 3 Pères – Domaine Solence	22

## RHONE

2016 Côtes du Rhône Villages– Les Cassagne – La Nerthe	42
2015 Les Pallières Terrasse du Diable – Famille Brunier & Lynch	70
2017 Saint Joseph Silice– Coursodon	70
2017 Crozes Hermitage – Yann Chave	70
2016 Château de la Gardine – Château de la Gardine Chateauneuf du Pape	70

## PROVENCE

2014 Château de Pibarnon – Bandol	115
-----------------------------------	-----

## [ VINS ROSES ]

### VENTOUX

2019 Les Ribes du Vallat – Château Juvenal	30
--	----

### AIX EN PROVENCE

2019 Béates	44
-------------	----

### LANGUEDOC

2019 Domaine du Pas de l'Escalette – Ze Rosé – Zernott	42
--	----

### BANDOL

2019 Domaine Dupuy de Lome	48
----------------------------	----

### LUBERON

2019 Fontenille	44
-----------------	----

### MEDITERRANEE

Domaine Richaume	68
------------------	----

## [ CHAMPAGNE ]

### CHAMPAGNE BRUT

Taittinger	95
------------	----

## [ MAGNUM ] 150CL

### ROSE

2019 Terrasses – Château Pesquié	80
----------------------------------	----

### ROUGE

2017 Terrasses – Château Pesquié	90
----------------------------------	----

## [ LE VERRE ] 12.5CL

BLANC	2018 Terrasses – Château Pesquié	8
-------	----------------------------------	---

ROUGE	2019 Ventoux – Domaine de Fondrèche	9
-------	-------------------------------------	---

ROSE	2019 Les Ribes du Vallat – Château Juvenal	8
------	--	---

CHAMPAGNE	Taittinger brut	16
-----------	-----------------	----