



# 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...

La truite de la Sorgues, mi-cuite et fumée, condiment cerise et mélisse  
Trout from the Sorgues, half cooked and smoked, cherry and lemon balm condiment

Pressé d'aile de raie à la grenobloise, aïoli aérien  
Skate wing terrine grenobloise, garlic mousse

Magret de canard comme un maki, navet aux amandes gel yuzu  
Duck breast like a maki, turnip with almonds yuzu gel

Salade de petit épeautre de Sault, Œuf parfait, piperade  
Sault spelt salad, soft boiled egg, piperade

## REJOISSANCES SERIEUSES !

Filet mignon de cochon caviar d'aubergine brûlé, coulis de poivron et poulpe grillé  
Pork filet roasted aubergine caviar, pepper coulis and grilled octopus

Carré d'agneau en croûte, panisse à l'olive, crémeux d'anchois, jus tranché  
Rack of lamb, olive panisse, creamy anchovy, cooking juice

Lapin de Provence farci à la coriandre, variation de carotte et sarrasin  
Provence rabbit stuffed with coriander, variation of carrot and wheat

Retour de pêche snackée, jus de moule au safran fenouil en texture  
Flash-fried fish of the day, saffron mussel juice fennel texture

Floralie de légumes de saison crus et cuits, émulsion blé noir  
Selection of raw and cooked seasonal vegetables, black wheat emulsion

## FROMAGE

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

## DOUCEURS GOURMANDES ET SUCREES...

Nuage d'amande aux saveurs de la Provence, fenouil confit et miel de la vallée d'Uchaux  
Almond cloud with flavors of Provence, fennel confit and honey from the Uchaux valley

Cookie gourmand souvenir d'enfance  
Childhood memory gourmet cookie

Cerise du Ventoux en jeu de texture, sorbet thé à la fleur de cerisier  
Textured Ventoux cherry, cherry blossom tea sorbet

Autour de l'agrume de Patin sorbet et ganache verveine  
Patin citrus sorbet and vervain ganache

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