



# LA COUR DU CHATEAU

ENZO CICCARELLI  
*Chef de Cuisine*

Passionné depuis l'enfance par la gastronomie, Enzo Ciccarelli 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.

Enzo Ciccarelli, who had a passion for gastronomy since childhood, suggests a modern bistro cuisine based on our local terroir and regional richnesses.

Concerned about the impact on our environment, he selects only fresh quality products, using sustainable productions 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 unpretentiously.



## HORS D'ŒUVRE POUR COMMENCER...

Pastèque grillée, vinaigrette de framboise, anis vert  
Grilled watermelon, raspberry vinaigrette, green anise

Gaspacho de tomates anciennes et poivron piquillos, huile de vanille et citron vert  
Heirloom tomato gazpacho and piquillo pepper, vanilla oil and lime

Daurade en ceviche, lait du tigre coco et crudités  
Sea bream in ceviche, tiger's milk, coconut and raw vegetables

Tarte fine, chèvre frais aux herbes, magret séché et sumac  
Fine pie, fresh goat cheese with herbs, dried duck breast and sumac

## REJOISSANCES SERIEUSES !

Filet de bar rôti, courgette au thym citron, sauce vierge aux agrumes  
Roasted sea bass fillet, zucchini with lemon thyme, citrus sauce vierge

Côte de veau, polenta crémeuse au gingembre frais, jus de viande corsé  
Veal chop, creamy polenta with fresh ginger, meat juice

Linguine à la truffe d'été  
Linguine, summer truffle

Petit épeautre, aubergines en texture, pignons de pin et zaatar  
Spelt, textured eggplant, pine nuts and zaatar

## FROMAGE

Assiette de fromages du marché  
Cheese platter from the market

## DOUCEURS GOURMANDES ET SUCREES...

Soupe d'abricots rôtis au romarin, glace vanille  
Roasted apricot soup with rosemary, vanilla ice cream

Comme une pavlova aux fruits rouges, citron vert  
Like a red fruit and lime pavlova

Pêche au four, yaourt intense à la vanille fumée, biscuit  
Baked peach, intense smoked vanilla yoghurt, biscuit

Ganache chocolat noir, huile d'olive et fleur de sel  
Dark chocolate ganache, olive oil and fleur de sel

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

Menu Entrée, Plat, Dessert : 44 euros  
Menu Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 34 euros  
Entrée 13€ / Plat 27€ / Dessert 12€  
Supplément Fromage / Cheese Additional charge : 10 euros

Origine Viande : France – Meat Origin : 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