



# 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...

L'asperge de Mazan, sauce Maltaise, poutargue  
Mazan asparagus, Maltese sauce, poutargue

Marbré de foie gras aux pommes et poires épicées  
Marbled foie gras with spicy apple and pear

Maquereau à la flamme, fraîcheur de concombre, riz camarguais aérien  
Flamed mackerel, cucumber freshness, light Camargue rice

Magret de canard comme un maki, daïkon confit, crémeux aux amandes et yuzu  
Duck breast like a maki, daikon confit, creamy almonds, and yuzu

## REJOISSANCES SERIEUSES !

Pigeonneau de Sarriens en deux cuissons, petit pois et champignons  
Sarriens pigeon cooked in two ways, peas and mushrooms

Selle d'agneau en croute d'olive, asperges, crémeux à l'anchois, jus à l'olive de Nyons  
Saddle of lamb with an olive crust, asparagus, creamy anchovy, Nyons olive juice

Mignon de cochon basse température, poireaux brûlés, condiment ail noir, polenta  
Fillet of pork cooked at low temperature, burnt leeks, black garlic condiment, polenta

Retour de pêche snackée, déclinaison autour du chou de printemps  
Snacked fish of the day, declination around spring cabbage

## 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...

Jardin de fraises des Mallauques aux herbes fraîches

Mallauques strawberry garden with fresh herbs

Baba aux agrumes de Patin, sorbet yuzu

Baba with Patin citrus fruits, yuzu sorbet

Millefeuille au chocolat pur origine et cardamome verte

Pure chocolate millefeuille and green cardamon

Nuage provençal amande et miel de la vallée d'Uchaux

Provençal cloud almond and honey from the Uchaux valley

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