



# 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...

Velouté de courges, œuf parfait, émulsion de châtaignes torréfiées  
Squash soup, soft boiled egg, roast chestnut emulsion

Croustillant de lapin effiloché, patates douces et curry  
Crispy shredded rabbit, sweet potatoes and curry

Poireaux vinaigrette, coques marnières, échalotes  
Leek vinaigrette, marinated cockles, shallots

Salade automnale, mâche, déclinaison de navets, vinaigrette à l'orange  
Autumn salad, lambs lettuce, declination of turnips, orange vinaigrette

## REJOISSANCES SERIEUSES !

Mignon de cochon rôti, salsifis au jus, champignons de saison  
Roasted pork filet, salsify with juice, seasonal mushrooms

Suprême de pintade farcie, écrasé de panais, noisette  
Stuffed guinea fowl supreme, crushed parsnips, hazelnut

Filet de daurade, crémeux brocolis, beurre blanc citron confit  
Filet of sea bream, creamy broccoli, lemon butter

Polenta, variation autour du chou  
Polenta, variation around cabbage

## 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...

Coulant chocolat noir, muesli aux fruits secs, glace au lait d'avoine

Soft dark chocolate, muesli with dried fruits, oat milk ice cream

Brioche perdue, caramel au beurre salé et butternut rôti

Sweet bun, salted butter caramel and roasted butternut

Cheesecake de grenade d'Hippolyte au lait de brebis

Hippolyte pomegranate cheesecake with sheep's milk

Autour du cédrat et de l'olive de Nyons, sorbet citron verveine

Around the cédrat lemon and the olive of Nyons, lemon vervain sorbet

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

Entrée 12€ / Plat 27€ / Dessert 12€

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