



# 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...

Carpaccio de bar aux algues, sorbet mélisse  
Sea bass carpaccio with seaweed, lemon balm sorbet

Velouté de maïs grillé, œuf parfait, oignon caramélisé  
Grilled corn soup, soft boiled egg, caramelized onion

Royale d'aubergine brulée, faisselle de chèvre du Ventoux fumée, coulis poivron rouge  
Burnt royal aubergine, smoked Ventoux goat cheese, red pepper coulis

Coquillages et crustacés de Méditerranée, variation de brocoli  
Mediterranean shellfish, variation of broccoli

## REJOISSANCES SERIEUSES !

Rouget snacké, fine ratatouille, mille-feuilles de courgette, jus d'arrêtes safrané  
Flash fried red mullet, fine ratatouille, courgette mille-feuilles, saffron juice

Mignon de cochon du Ventoux en basse température, betteraves et figes, jus à la cardamome  
Ventoux pork filet cooked at low temperature, beetroots and figs, cardamon juice

Maki de truite de l'Isle sur Sorgue farci aux herbes, navet aux amandes, condiment citron  
Maki of Isle sur Sorgue trout stuffed with herbs, turnip with almonds, lemon condiment

Lapin de Provence, texture de panais, raisins en aigre doux  
Provence rabbit, parsnip texture, sweet and sour grapes

Sélection de légumes de saison crus et cuits de la ferme Ratatouille  
Selection of raw and cooked seasonal Ratatouille farm vegetables

## 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...

Croustillant de brioche caramélisé, mûres acidulées, sorbet estragon

Caramelized crisp brioche, sour blackberries, tarragon sorbet

Pêche de pays en jeu de texture, glace thym sauvage

Texture of local peaches, wild thyme ice cream

Parfait de chocolat noir pur origine, espuma blé noir, glace sarrasin noisette

Pure origin dark chocolate parfait, espuma buckwheat, hazelnut ice cream

Raisin de Provence, mousse de fromage blanc, écume et sorbet Beaume de venise

Grapes from Provence, white cheese mousse, foam and sorbet Beaume de Venise

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