



# 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...

Fricassé d'escargot du Ventoux, cèleri rave, coulis d'épinard au beurre noisette  
Ventoux snail fricassée, celeriac, spinach coulis with hazelnut butter

Gravelax de truite de la Sorgue, velouté glacé de chou-fleur, huile d'aneth, poutargue  
Marinated trout from the Sorgue, cauliflower glaze, dill oil, poutargue

Croustillant de lapin de Provence poêlé de champignons de la région  
Crispy rabbit from Provence pan-fried mushrooms from the region

Velouté de butternut, œuf parfait, éclat de châtaignes torréfiées, magret séché  
Butternut velouté, soft boiled egg, roasted chestnuts, dried duck breast

## REJOISSANCES SÉRIEUSES !

Retour de pêche méditerranéenne, bouillon de champignon variation autour du chou  
Return from Mediterranean fishing, mushroom broth variation around cabbage

Cochon de monteux, patate douce rôtie au sésame, ail noir et pomme à la citronnelle  
Monteux pork, sweet potato roasted with sesame, black garlic and lemongrass apple

Agneau de pays, caviar d'aubergine brûlé, panisse et crémeux de pois chiche harissa verte  
Local lamb, burnt eggplant caviar, panisse and creamy chickpea green harissa

Pigeonneau de Sarriens, texture de panais (snacké, rôti, crémeux, chips), raisins en aigre doux  
Sarriens pigeon, parsnip texture (snacké, roast, creamy, crisps), sweet-sour grapes

## FROMAGE

Plateau de fromages de la région - supplément 10€ ou en place du dessert  
Accompagnement de miel et crémeux de lavande de la vallée d'Uchaux  
Plateau of cheeses from the region - supplement 10€ or in place of the dessert  
accompanied with honey and creamy lavender from the Uchaux valley

## DOUCEURS GOURMANDES ET SUCREES...

L'automne au mont Ventoux, poire, châtaigne, glace aux cèpes  
Autumn at Mont Ventoux, pear, chestnut, cepes ice cream

Foret noire moderne, cerise à l'amarena, sorbet marbré  
Modern foret noire, amarena cherry, marbled sorbet

Tartelette d'agrumes à la tagette, sorbet aux herbes  
Citrus fruit tartelette à la tagette, herb sorbet

Mi-cuit à la chataigne servit tiède, coulis poire, glace noisette  
Half-bake with chestnut served warm, pear coulis, hazelnut ice cream

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