



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...

Foie gras au sel, confit de fraises aux poivres, brioche
Salt-cured foie gras, strawberry and pepper compote, brioche

Salade d'asperges, sauce légère aux citron et pamplemousse, sésame grillé
Asparagus salad, light lemon and grapefruit dressing, toasted sesame

Gâteau de courgette, brousse au miel, vinaigrette d'herbes du jardin
Zucchini cake, honey brousse cheese, garden herb vinaigrette

Raviole de crabe, consommé thaï et coriandre fraîche
Crab ravioli, Thai consommé, fresh coriander

REJOUISSANCES SÉRIEUSES !

Filet de cannette rôti aux épices, chair de patate douce, sucs d'orange
Roasted spiced duckling fillet, sweet potato purée, orange jus

Agneau de quelques heures en croûte d'herbes, pommes de terre grenailles, ail confit
Slow-cooked lamb in herb crust, new potatoes, confit garlic

Cabillaud au four, fondue de poireau au beurre citron, tomates et capres
Oven-baked cod, lemon butter leek fondue, tomatoes, and capers

Fregola sarda au petits champignons, sauce mornay au parmesan, citron noir
Fregola Sarda with small mushrooms, parmesan mornay sauce, black lemon

FROMAGE

Assiette de fromages du marché
Selection of cheese

DOUCEURS GOURMANDES ET SUCREES...

Coupe de fraises de Carpentras, crème légère mascarpone vanille
Carpentras strawberries, light vanilla mascarpone cream

Marquise chocolat noir, coulis passion et glace yaourt
Dark chocolate marquise, passion fruit coulis, yogurt ice cream

Tarte fine sucrée à la pistache et fraises de Carpentras
Sweet pistachio tart, local strawberries

Salade d'agrumes, ganache chocolat blanc montée
Citrus salad, whipped white chocolate ganache

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

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

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