



LA COUR DU CHATEAU

par Enzo Ciccarelli, Chef Exécutif

HORS D'ŒUVRE POUR COMMENCER

**Poireaux vinaigrette à la moutarde à l'ancienne,
émulsion au lait de haddock et œufs de truite**

Leeks with wholegrain mustard vinaigrette, haddock milk emulsion and trout roe

Œuf parfait aux asperges de pays, sabayon Noilly Prat et crispy de cochon
"Perfect" egg with local asparagus, Noilly Prat sabayon and crispy pork

Suggestion du Sommelier

Domaine Aymard - Ventoux 2024 Rosé « Intemporel »

Le verre, 12.5cl 8 €

REJOUISSANCES SERIEUSES, LES PLATS

**Poitrine de cochon confite au barbecue, frites de patates douces,
mayonnaise à l'estragon**

Barbecue confit pork belly, sweet potato fries, tarragon mayonnaise

Suggestion du Sommelier

Domaine Château de Pibarnon 2019 - Bandol Rouge

Le verre, 12.5cl 12 €

Cabillaud vapeur, riz noir aux écorces d'agrumes, beurre blanc en saucière
Steamed cod, black rice with citrus peels, beurre blanc on the side

Suggestion du Sommelier

Domaine Château la Nerthe 2022 - Côte du Rhône Blanc « Les Cassagnes »

Le verre, 12.5cl 8 €

FROMAGE supplément 12 euros par personne

Sélection de fromages, par Rémy Mercy, fromager à Carpentras
Cheese selection, by Rémy Mercy, cheesemonger in Carpentras

Suggestion du Sommelier

Domaine Richeaume « Tradition » IGP Méditerranée Blanc

Le verre, 12.5cl 9 €

DOUCEURS GOURMANDES ET SUCREES...

La mousse au chocolat et huile d'olive vanillée, servie à la louche
Chocolate and olive oil mousse, served by the ladle

La poire pochée, crème montée aux épices, praliné aux noix
Poached pear, spiced whipped cream, walnut praline

Suggestion du Sommelier

Domaine : Muscat Beaumes-de-Venise « Trésor du Clocher » 2019

Le verre, 12.5cl 9 €

Menu Entrée, Plat, Dessert : 39€
Menu Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 34€
Entrée 13€ / Plat 27€ / Dessert 12€

Origine Viande : France – *Origin of Meat : France*

Prix nets en euros, taxes et service compris - *Net prices in euro, tax and service included*

MENU ENFANT - *KIDS' MENU*

Sirop à l'eau, plat avec poisson ou viande - féculent - légumes, 2 boules de glaces ou tartelette
Syrup, dish with fish or meat - starch - vegetable, 2 scoops of ice cream or a tartlet
15 €



Chaque jour, le Chef et son équipe s'engagent pleinement à vous offrir une cuisine sincère, aux saveurs authentiques et sans artifice. Nous vous remercions par avance de votre compréhension si, exceptionnellement, un plat venait à manquer.

N'hésitez pas à nous faire part de toute restriction alimentaire. Sur simple demande, nous serons ravis de vous proposer un menu végétarien, sans gluten ou adapté à vos besoins, soigneusement élaboré à partir de notre carte, au fil des saisons.

Nous avons à cœur d'offrir à chacun de nos hôtes une expérience culinaire à la hauteur de notre exigence et de notre savoir-faire.

Nous vous souhaitons un excellent moment parmi nous.

Every day, the Chef and his team are fully committed to offering you a sincere cuisine, with authentic flavors and no unnecessary embellishment. We thank you in advance for your understanding should a dish exceptionally be unavailable.

Please do not hesitate to inform us of any dietary restrictions. Upon request, we will be delighted to offer a vegan, gluten-free, or otherwise tailored menu, carefully crafted from our selection and inspired by the seasons.

We are dedicated to providing each of our guests with a culinary experience that reflects our high standards and expertise.

We wish you a wonderful time with us.