



LA COUR DU CHATEAU

par Enzo Ciccarelli, Chef Exécutif

HORS D'ŒUVRE POUR COMMENCER

Gaspacho de tomates anciennes, ricotta au citron vert, tartare de pomme Granny Smith
Heirloom tomato gazpacho, lime ricotta, Granny Smith apple tartare

Cromesquis de chèvre en chapelure de panko, rafraîchi aux herbes du jardin
Goat cheese cromesquis in a panko crust, garden herb refreshment

Sardines grillées au paprika, courgette du Ventoux et sauce vierge
Grilled sardines with paprika, Ventoux zucchini, and sauce vierge

Millefeuille d'aubergine, confit de tomates d'antan, vieux parmesan
Eggplant millefeuille, heirloom tomato confit, aged Parmesan

REJOUISSANCES SÉRIEUSES, LES PLATS

Ballotine de volaille cuite sur peau, farce artichaut et sauge, pommes de terre et noisettes
Chicken ballotine roasted on the skin, artichoke and sage stuffing, potatoes and hazelnuts

Filet mignon de cochon, petits légumes du soleil, sauce suprême à la moutarde
Pork tenderloin, sun-kissed vegetables, mustard suprême sauce

Retour de pêche, mousseline de petit pois, crème d'ail façon bourride
Catch of the day, pea mousseline, garlic cream in the style of bourride

Linguine à la crème de truffe, pecorino et huile d'olive vierge
Linguine with truffle cream, pecorino, and extra virgin olive oil

FROMAGE *supplément 12 euros par personne*

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

DOUCEURS GOURMANDES ET SUCREES...

Vacherin du Château, sorbet fruits rouges et glace yaourt
Château-style vacherin, red berry sorbet, and yogurt ice cream

Île flottante au sarrasin torréfié, marmelade de citron et caramel
Toasted buckwheat Île Flottante, lemon marmalade and caramel sauce

Panna cotta crémeuse, rhubarbe confite et coulis hibiscus
Creamy panna cotta, candied rhubarb and hibiscus coulis

Feuille à feuille au chocolat, ganache intense, praliné et éclats de noisette
Chocolate millefeuille, intense ganache, praline and hazelnut shards

CAFE PLAISIR *suppléments*

Café gourmand supplément 5€
Gourmet Coffee

Digestif gourmand supplément 7€
Gourmet After dinner digestif

Menu Entrée, Plat, Dessert : 44€ - Menu Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 34€
Entrée 13€ / Plat 27€ / Dessert 12€

MENU ENFANT – KIDS' MENU : 15€

Sirop, 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

N'hésitez pas à nous indiquer toute restriction alimentaire.

Sur demande, nous serons heureux de vous proposer un menu végétan par exemple, soigneusement élaboré à partir de notre carte, elle-même inspirée par le rythme des saisons. Nous mettons un point d'honneur à offrir à chacun de nos hôtes une expérience culinaire à la hauteur de notre exigence et de notre savoir-faire.

Chaque jour, le Chef et son équipe donnent le meilleur d'eux-mêmes pour vous proposer des saveurs authentiques et sans artifice. Aussi, pardonnez-nous si, exceptionnellement, un plat venait à manquer.

Feel free to inform us of any dietary restrictions. Upon request, we will be delighted to offer a vegan menu, for example, thoughtfully crafted from our seasonal à la carte selections. Inspired by the rhythm of the seasons, our cuisine reflects the care and creativity we devote to every dish. We are committed to providing each of our guests with a culinary experience that meets the highest standards of our expertise and dedication.

Every day, the Chef and his team give their very best to offer you authentic, natural flavors.

We kindly ask for your understanding should a dish be temporarily unavailable.

Origine Viande : France – Origin of Meat : France

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