



LA COUR DU CHATEAU

par Enzo Ciccarelli, Chef Exécutif

HORS D'ŒUVRE POUR COMMENCER

Tarte fine aux tomates anciennes et pecorino, pesto maison et praliné pignons
Thin tart of tomatoes and pecorino cheese, homemade pesto and pine nuts praline

Rillettes de saumon aux câpres, sauce relish et toasts beurrés
Salmon rillettes with capers, relish sauce and buttered toasts

Gaspacho courgette - asperge, bonbon de chèvre à la menthe, huile de noisette
Zucchini and asparagus gazpacho, mint goat cheese, hazelnut oil

Suggestion du Sommelier

Rosé - Côte de Provence Sud Absolu - Domaine La Ligière 2025

Le verre, 12.5cl 8 €

REJOUISSANCES SERIEUSES, LES PLATS

Suprême de volaille en croute de pistache, embeurrée de brocoli, sauce poulette
Free range chicken supreme in a pistachio crust, buttered broccoli, "poulette" sauce

Suggestion du Sommelier

Rouge - Chateauneuf du Pape Siné Finé – Domaine Clos Saint Jean 2023

Le verre, 12.5cl 14 €

Dos de merlu à l'oseille, fondue de fenouil citronné, beurre noisette
Hake with sorrel, lemony braised fennel, brown butter

Suggestion du Sommelier

Blanc - AOP Ventoux - Domaine de Fondrèche Le Ventoux 2024

Le verre, 12.5cl 8 €

Fregola Sarda glacé sauce mornay, gorgonzola et émulsion épinard
Fregola Sarda with Mornay sauce, gorgonzola cheese and spinach foam

Suggestion du Sommelier

Blanc - AOP Ventoux - Domaine de Fondrèche Le Ventoux 2024

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
Blanc - Côte du Rhône Domaine Richeaume 2022
Le verre, 12.5cl 12 €

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

Comme une Pavlova, texture de fraises du pays et mélisse
Pavlova style dessert with local strawberries and lemon balm

Riz au lait du Château, parfum vanille et caramel
Château style rice pudding with vanilla and caramel

Suggestion du Sommelier
Muscat Beaumes-de-Venise Domaine La Ligière 2014
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*

Plat avec poisson ou viande - féculent - légumes, 2 boules de glaces ou mousse chocolat
Sirop à l'eau
Fish or meat - starch - vegetable, 2 scoops of ice cream or chocolate mousse
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.