



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

L'œuf parfait aux asperges du pays, sabayon Noilly Prat et crispy de cochon
Perfect egg with local asparagus, Noilly Prat sabayon and crispy pork

Velouté Du Barry du château, quenelles de volaille truffées
Du Barry cauliflower velouté, truffled chicken quenelles

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

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

Fregola sarda aux coquillages de Méditerranée, copeaux de poutargue et fenouil
Fregola sarda with Mediterranean shellfish, bottarga shavings and fennel

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...

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

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

La soupe d'agrumes confits, ganache intense chocolat blanc et vanille de Tahiti,
meringue ras el-hanout
*Candied citrus soup, intense white chocolate and Tahitian vanilla ganache,
ras el hanout meringue*

Menu Entrée, Plat, Dessert : 39€ - 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 végétarien, sans gluten... 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*