



LA COUR DU CHATEAU

par Enzo Ciccarelli, Chef Exécutif

HORS D'ŒUVRE POUR COMMENCER

Tarte fine au chèvre frais truffé, artichauts en vinaigrette et oignons frits
Fine tart with fresh truffled goat cheese, artichokes in vinaigrette and crispy fried onions

Velouté de courge rôtie, crème infusée à la poitrine de porc, gratons de cochon
Roasted squash velouté, cream infused with pork belly, crispy pork cracklings

L'œuf parfait en cocotte, crème de persil, champignons de Paris et comté affiné
Perfect egg in cocotte, parsley cream, Paris mushrooms and aged Comté cheese

Brioche toastée, cream cheese aux agrumes et à l'aneth, truite fumée, gelée de citron
Toasted brioche, citrus and dill cream cheese, smoked trout, lemon jelly

REJOUISSANCES SERIEUSES, LES PLATS

Saumon cuit à basse température, tombée de poireaux et d'épinards, crème d'œufs de poisson fumés et aneth
Slow-cooked salmon, wilted leeks and spinach, smoked fish roe cream and dill

Bœuf braisé au jus réduit, pomme de terre à la citronnelle, condiment aux noix et à l'estragon
Braised beef in reduced jus, lemongrass potato, walnut and tarragon condiment

Tendrons de veau au sumac, carottes du pays, oignons brûlés, yaourt crémeux à la ciboulette
Veal tendrons with sumac, country carrots, charred onions, creamy chive yogurt

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...

Pomme comme une tatin sur feuilletage en arlette
Apple "tart tatin-style" on crisp arlette pastry

Soufflé du château à la farigoule Manguin
Château soufflé with Manguin farigoule liqueur

Crèmeux marron en accord avec la myrtille
Chestnut crèmeux paired with blueberry

Profiteroles à la vanille, sauce chocolat réconfortante
Vanilla profiteroles, comforting warm chocolate sauce

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 végétarien 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*