



LA COUR DU CHATEAU

par Enzo Ciccarelli, Chef Exécutif

HORS D'ŒUVRE POUR COMMENCER

Mille-feuille de légumes d'été, crus et cuits, vinaigrette aux câpres et olives noires
Summer vegetable mille-feuille, raw and cooked, with a caper and black olive vinaigrette

Involtini de chèvre frais et mascarpone, marinade au thym citron
Fresh goat's cheese and mascarpone rolls, with a lemon thyme marinade

Carpaccio de crevette, vinaigrette huile d'olive et citron vert, confiture de tomate
Prawn carpaccio, olive oil and lime vinaigrette, tomato jam

Suggestion du Sommelier

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

Le verre, 12.5cl 8 €

REJOUISSANCES SERIEUSES, LES PLATS

Thon grillé laqué au sirop d'érable, tartelette aubergine et betterave, sauce chimichurri
Grilled tuna fish glazed with maple syrup, aubergine and beetroot, chimichurri sauce

Suggestion du Sommelier

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

Le verre, 12.5cl 14 €

Daube de bœuf provençale rafraichie aux herbes sauvages, courgettes et pommes grenailles sautées
Provençal beef stew enhanced with wild herbs, courgettes and sautéed potatoes

Suggestion du Sommelier

Blanc - AOP Ventoux - Domaine de Fondrèche Le Ventoux 2024

Le verre, 12.5cl 8 €

Linguine à la truffe d'été, pesto roquette et citron confit
Linguine pasta with black summer truffles, rocket pesto and candied lemon

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
Selection of cheeses, 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...

Brioche moelleuse, crème à la fleur d'oranger, praliné amande
Soft brioche, orange blossom cream, almond praline

Carpaccio de figue et pêche au miel de lavande, granola maison
Fig and peach carpaccio with lavender honey, homemade granola

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

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.