



RESTAURANT LE M

Carte signée par notre chef
Menu created by our Executive Chef

Pierfranco Ferrara

Merci d'informer nos équipes pour toute intolérance ou allergie alimentaire, et régimes spécifiques.
Please inform our team of any allergies or dietary restrictions

La Découverte de Massillan

75€ par personne

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

Le Cèpe en tartare et émulsion, Granny Smith, couronne de pain croustillant
Cep tartare and emulsion, Granny Smith, toasted bread

PLAT

Le dos de Bar poché, cannelloni de blettes du jardin, artichauts, beurre blanc
Poached seabass, chard cannelloni, artichoke, beurre blanc

Ou

L'Agneau de Drôme rôti, cèpes et poireaux grillés, potiron du jardin
Drôme roasted Lamb, grilled ceps and leaks, garden pumpkin

PRÉ-DESSERT

DESSERT

Le citron crémeux, miel bio d'Uchaux et sorbet safran
Lemon mouss, organic honey and saffron sorbet

MIGNARDISE

La Dégustation au Château

95€ par personne

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

La Langoustine en tempura de riz, marinée a cru au miel bio d'Uchaux
Rice tempura Langoustine, marinated with Uchaux organic honey

POISSON

Le dos de Bar poché, cannelloni de blettes du jardin, artichauts, beurre blanc
Poached seabass, chard cannelloni, artichoke, beurre blanc

VIANDE

L'Agneau de Drôme rôti, cèpes et poireaux grillés, potiron du jardin
Drôme roasted Lamb, grilled ceps and leeks, garden pumpkin

PRÉ-DESSERT

DESSERT

Le chocolat en feuille à feuille de texture, sorbet Earl Grey
Chocolate sheets in texture, Earl Grey sorbet

MIGNARDISE

La Balade en Provence

*A apprécier pour la table entière
To be taken by the whole table*

115€ par personne

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

La Langoustine en tempura de riz, marinée a cru au miel bio d'Uchaux
Rice tempura Langoustine, marinated with Uchaux organic honey

SUITE

Il Raviolo, farci de chèvre frais, herbes de Provence, crème de potimarron du jardin
Goats cheese raviolo, Provencal herbes, pumpkin cream

POISSON

Le dos de Bar poché, cannelloni de blettes du jardin, artichauts, beurre blanc
Poached seabass, chard cannelloni, artichoke, beurre blanc

VIANDE

Le Pigeon cuit sur coffre, légumes du potager et jus infusé aux herbes de Provence
Roasted pigeon, seasonal vegetables, Provencal herb jus

PRÉ-DESSERT

DESSERT

Le chocolat en feuille à feuille de texture, sorbet Earl Grey
Chocolate sheets in texture, Earl Grey sorbet

MIGNARDISE