



M<sup>o</sup>

Restaurant  
Gastronomique

*Chef* MICKAEL FURNION

  
Château de  
Massifan



M6

Laiterie Carrier, à Vals les bains  
Boulangerie Aracil, à Suze-la-Rousse  
Les ruchers Bee Happy, Pascal By, à Uchaux  
Maison Milleret, viandes d'exceptions, à Chambéry  
Le Domaine de la Source, Mathieu Vermes, à Saint Riquier  
Le Mas Ribelly, Valéry Sevenier, à Entraigues-sur-la-Sorgue  
Le Domaine de la Guicharde, huile d'olive et vins de notre production, à Mondragon  
Camargue coquillages, famille Castejon, à Port-Saint-Louis-du-Rhône  
Fromagerie Lou Canestou, Romain Dumond, à Vaison la Romaine  
La Peyrelonne, Jean-Philippe et Benjamin Millet, à Bollène  
Les Perles Noires, Jérôme et Nathalie Galis à Uchaux  
Le potager de Massillan, Damien Tourre, à Uchaux  
Les chocolats Valrhona, à Tain l'Hermitage  
Toute la Marée, à Entraigues-sur-la-Sorgue  
Erbo-fino, Julien Janet, à Sablet

*Tous nos produits sont issus d'une agriculture raisonnée.  
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*

# Remerciements

À TOUS NOS FOURNISSEURS

C'est avec un immense plaisir que je rends hommage à toutes ces femmes et hommes de passion, qui mettent au quotidien dans leurs produits, ce supplément d'âme, sans lequel les plats que nous proposons, ne pourraient être les mêmes.

Tout comme nous au Château de Massillan, tous travaillent de manière durable, avec comme préoccupation, le respect de l'environnement, et la préservation de la biodiversité.



M

## Le mot du Chef

MICKAEL FURNION

Natif de Lyon, ville dans laquelle la gastronomie est ancrée dans les gènes, j'ai grandi dans un environnement où le terroir fait partie des valeurs familiales.

Enfant j'accompagnais mes grands-parents dans les travaux de la ferme et ai été bercé par les odeurs de l'herbe fraîche, de la rosée matinale, de la terre lourde et fertile.

Ce sont tous ces souvenirs que j'ai à cœur de faire ressortir dans ma cuisine.

Aujourd'hui je vous emmène avec moi dans l'esprit de Massillan, un lieu où tout se bâtit autour des valeurs de l'écologie, du respect de l'environnement et du bien-être ; un lieu qui propose un voyage de notre potager bio dont sont issus tous les légumes que vous dégusterez, à l'assiette dans laquelle s'exprime le talent et la créativité de mon équipe.

J'espère que vous serez sensibles à la passion et la créativité de ces jeunes hommes et femmes. Ils ont chacun leur identité, pour certains leur culture et nationalité ; et tous ensemble nous souhaitons proposer une gastronomie à l'image du monde que nous ambitionnons de créer : durable, généreux et attentif.

Je vous souhaite une bonne dégustation !

Chef MICKAEL FURNION



ART DE VIVRE BIO & ECO-RESPONSABLE EN PROVENCE

Prix et services compris / Boissons non comprises



# Menu Signature

*Servi pour l'ensemble des convives, jusqu'à 20H30*  
115 euros

## *Curiosités Végétales*

•••

*Les premiers haricots verts de Provence, fèves et verveine du jardin*

•••

## *L'asperge d'Uchaux*

*Confit de citron Meyer et olives de Nyons*

•••

## *Le Petit pois*

*Fine Gaufrette de petits pois, chèvre frais de Provence et œufs de brochet fumé*

•••

## *Le Saint-Pierre et coquillages*

*Basilic et fleur de courgette du potager*

•••

## *Le lapin et le poulpe*

*Ail noir, poivrons pequillos et quinoa de l'Altiplano*

•••

*Sélection de fromages bio affinés de nos régions (supplément de 20€)*

•••

## *Pomme, fenouil et tonka*

•••

## *Le chocolat Millot 74%*

*Arlette croustillante, gingembre*

Accord mets et vins sur mesure – 85€ par personne



Chef **MICKAEL FURNION**



**ART DE VIVRE BIO & ECO-RESPONSABLE EN PROVENCE**

Prix et services compris / Boissons non comprises



# Initiation à la Découverte

75 euros

*Curiosités Végétales*

•••

*Les premiers haricots verts de Provence, fèves et verveine du jardin*

•••

*L'asperge d'Uchaux*

*Confit de citron Meyer et olives de Nyons*

•••

*L'omble chevalier*

*Foin, lard de Colonnata, et asperge blanche du massif d'Uchaux*

Où

*L'agneau d'Allaiton*

*Selle d'agneau roulée à l'ail des ours et artichauts*

•••

*Sélection de fromages bio affinés de nos régions (supplément de 20€)*

•••

*Pomme, fenouil et tonka*

•••

*Les agrumes*

*Nuage crémeux et fraîcheur de sudashi*

Accord mets et vins sur mesure – 45€ par personne



Chef **MICKAEL FURNION**



**ART DE VIVRE BIO & ECO-RESPONSABLE EN PROVENCE**

Prix et services compris / Boissons non comprises



# Menu Dégustation

95 euros

## *Curiosités Végétales*

•••

*Les premiers haricots verts de Provence, fèves et verveine du jardin*

•••

## *Le Petit pois*

*Fine Gaufrette de petits pois, chèvre frais de Provence et oeufs de brochet fumé*

•••

## *L'omble chevalier*

*Foin, lard de Colonnata, et asperge blanche du massif d'Uchaux*

•••

## *L'agneau d'Allaiton*

*Selle d'agneau roulée à l'ail des ours et artichauts*

•••

*Sélection de fromages bio affinés de nos régions (supplément de 20€)*

•••

## *Pomme, fenouil et tonka*

•••

## *Le chocolat Millot 74%*

*Arlette croustillante, gingembre*

Accord mets et vins sur mesure – 65€ par personne



Chef **MICKAEL FURNION**



**ART DE VIVRE BIO & ECO-RESPONSABLE EN PROVENCE**

Prix et services compris / Boissons non comprises