



M

Restaurant
Gastronomique

Chef MICKAEL FURNION



Château de
Massifan

Une étoile  au Guide Michelin



M

Boulangerie Aracil, à Suze-la-Rousse

Les chocolats Valrhona, à Tain l'Hermitage

Maison Milleret, viandes d'exceptions, à Chambéry

Le Domaine de la Source, Mathieu Vermes, à Saint Riquier

Le Domaine de la Guicharde, huile d'olive et vins de notre production, à Uchaux

Fromagerie Lou Canestou, Romain Dumond et Josiane Deal, à Vaison la Romaine

Camargue coquillages, famille Castejeon, à Port-Saint-Louis-du-Rhône

La Peyrelonne, Jean-Philippe et Benjamin Millet, à Bollène

Marie Luxe, l'orfèvrerie des produits de la mer, à le Rheu

Le jardin des Antipodes, Alexandre Boyle, à Menton

Le potager de Massillan, Damien Tourre, à Uchaux

Le Mas Ribelly, Valéry Sevenier, à Entraigues

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

Mise en bouche



Les carottes de Damien et huitres bio de Camargue

Damien's carrots and Camargue bio oysters



Le Foie gras de canard des Landes et agrumes

Landes Foie Gras and citrus



Le Gambon écarlate, patate douce du jardin, safran bio de Manjolive

Carabinero, garden sweet potato, Manjolive bio saffron



Le Chevreuil d'Alsace, cucurbitacées et cynorhodons, sauce poivrade

Alsace Venaison, cucurbits and rosehips, pepper sauce



Sélection de fromages bio affinés de nos régions (*supplément de 18€*)

Bio cheese selection from our regions (18€ extra)



Pré dessert



Chocolat Millot bio 74%, champignons des sous-bois

74% Millot chocolate, mushrooms

Accord mets et vins sur mesure – 85€ par personne

Bespoke food and wine pairing – 85€ per person





Initiation à la Découverte

75 euros

Mise en bouche



Les carottes de Damien et huitres bio de Camargue
Damien's carrots and Camargue bio oysters



La Lotte, betteraves du jardin et aiguilles de pin
Monkfish, garden beetroot and pine tree

Ou

Le Veau bio de la Chartreuse, salsifis, pomelo et noix
Chartreuse bio Veal, salsify, pomelo and walnuts



Sélection de fromages bio affinés de nos régions (*supplément de 18€*)
Bio cheese selection from our regions (18€ extra)



Pré dessert



La Pomme Granny Smith, confit de fenouil du potager et oxalis
Granny Smith apple, garden candied fenel and oxalis

Accord mets et vins sur mesure – 45€ par personne
Bespoke food and wine pairing – 45€ per person



Chef **MICKAEL FURNION**



ART DE VIVRE BIO & ECO-RESPONSABLE EN PROVENCE

Prix et services compris / Boissons non comprises



Menu Dégustation

95 euros

Mise en bouche



Le Foie gras de canard des Landes et agrumes

Landes Foie Gras and citrus



La Lotte, betteraves du jardin et aiguilles de pin

Monkfish, garden beetroot and pine tree



Le Veau bio de la Chartreuse, salsifis, pomelo et noix

Chartreuse Bio Veal, salsify, pomelo and walnuts



Sélection de fromages bio affinés de nos régions (*supplément de 18€*)

Bio cheese selection from our regions (18€ extra)



Pré dessert



Le Mont-Blanc, agrumes et châtaignes bio d'Ardèche

Meringue, citrus and Ardèche bio chestnuts filling

Accord mets et vins sur mesure – 65€ par personne

Bespoke food and wine pairing – 65€ per person