

Bistrot

Café de la Fontaine

Menu réalisé selon le retour du marché

Formule 3 plats 49€

Formule 2 plats 39€

Quelques gourmandises pour commencer...

*Escalope de foie gras aux châtaignes, gastrique acidulée et râpé de gingembre,
Réchauffé d'un velouté de courge.*

Ou

*Poivrons doux confit, anchois marinés aux vinaigres et agrumes,
Fondue de courgette à l'huile de nos oliviers, crumble de pain aux olives toasté.*

Ou

*Stockfisch de morue agrémenté d'un œuf juste cuit,
Léger sabayon à l'eau de vie.*

~~~

*Bourride de queue de lotte rôtie à l'huile d'olive,
Fenouil grillé safrané, croûtons à l'ail.*

Ou

*Côte de cochon du Ventoux façon ribbs,
Purée de pomme de terre et céleri à la cardamome.*

Ou

La souris d'agneau des Alpilles confite aux herbes d'automne.

~~~

Tarte aux fruits de saison.

Ou

Texture de citron à la verveine.

Ou

Ganache chocolat et noisette, fruits confits d'Apt et thé citron menthe.

Prix nets. Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes,

En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'hôtel.

Route de Murs – 84220 Joucas/Gordes – France

Tel. +33(0)4 90 05 78 83 phebus@relaischateau.com

Vins aux verres 12.5 cl

Bulles :

<i>Champagne Colin, Blanc De Blancs 1er Cru « Cuvée Xavier Mathieu »</i>	18 €
<i>Champagne Colin, Rosé 1er Cru « Cuvée Xavier Mathieu »</i>	22 €
<i>Henri Giraud, MV 16 « Cuvée Xavier Mathieu »</i>	36 €

Blancs :

<i>Domaine Alloïs, AOC Ventoux « Infiniment Blanc », 2020</i>	8 €
<i>Domaine des Peyre, IGP Méditerranée « Cuvée Xavier Mathieu », 2020</i>	12 €
<i>Château Des Tourettes, Vin De France « Tinus », 2016</i>	14 €
<i>Château De Béru, AOC Chablis « Montserre », 2018</i>	17 €
<i>Domaine Hauvette, IGP Alpilles, « Dolia », 2014</i>	20 €

Rosés :

<i>Trienne, IGP Méditerranée, 2020</i>	8 €
<i>Domaine Fontchêne, IGP Alpilles « Léon », 2020</i>	10 €
<i>Domaine des Peyre, IGP Méditerranée « Cuvée Xavier Mathieu », 2020</i>	12 €

Rouges :

<i>La Martinelle, AOC Ventoux, 2018</i>	9 €
<i>Domaine des Peyre, AOC Ventoux « Cuvée Xavier Mathieu », 2019</i>	12 €
<i>Domaine Saint-Jean Du Barroux, AOC Ventoux « L'argile », 2017</i>	14 €
<i>Domaine Naudin-Ferrand, AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, 2019</i>	15 €
<i>Aurélien Chatagnier, AOC Saint-Joseph « Sybarite », 2019</i>	16 €

Vins Pour Le Dessert :

8 cl

<i>Domaine Des Bernardins, AOC Muscat De Beaumes De Venise, 2019</i>	14 €
<i>Domaine De Tara, "Mi Figue Mi Raisin", N.M</i>	20 €
<i>Domaine Huet, AOC Vouvray « Le Mont Première Trie », 2018</i>	22 €

Prix nets. Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes,

En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'hôtel.

Route de Murs – 84220 Joucas/Gordes – France

Tel. +33(0)4 90 05 78 83 phebus@relaischateau.com

Vins Blancs 75cl

<i>Cave Des Lumières, AOC Ventoux « Aubépine », 2020</i>	27 €
<i>Domaine Des Passages, Vin De France « Spigaou », 2020</i>	40 €
<i>Château La Canorgue, AOC Luberon, 2020</i>	40 €
<i>Bastide Du Claux, AOC Luberon « Barraban », 2019</i>	45 €
<i>La Martinelle, IGP Vacluse, 2019</i>	47 €
<i>Domaine Des Enchanteurs, IGP Vacluse « Songe D'Or », 2014</i>	55 €
<i>Laura Aillaud, Vin De France « Long Courier », 2019</i>	62 €
<i>Domaine Coursodon, AOC Saint-Joseph « Silice », 2019</i>	65 €
<i>Chantal Lescure, AOC Côte De Beaune « Clos Des Topes Bizot », 2018</i>	80 €
<i>Domaine Pattes Loup, AOC Chablis « Vent D'Ange », 2018</i>	80 €
<i>Villa Minna Vineyard, IGP Bouches-Du-Rhône, 2014</i>	95 €
<i>Château Simone, AOC Palette, 2019</i>	105 €
<i>Domaine FL, AOC Savennières « Roche Aux Moines », 2010</i>	115 €
<i>Domaine Saint-Préfert, AOC Châteauneuf-Du-Pape, 2018</i>	120 €
<i>Domaine Didier Dagueneau, Vin De France « Blanc Fumé », 2018</i>	135 €
<i>Château Pape Clément, AOC Pessac-Léognan « Le Clémentin », 2016</i>	150 €
<i>Georges Vernay, AOC Condrieu « Les Chaillées de L'Enfer », 2018</i>	160 €
<i>Vieux Télégraphe, AOC Châteauneuf-Du-Pape, 2019</i>	175 €

Vins Rosés 75cl

<i>Trienne, IGP Méditerranée, 2020</i>	40 €
<i>Domaine Fontchêne, IGP Alpilles « Léon », 2020</i>	45 €
<i>Domaine des Peyre, IGP Méditerranée « Cuvée Xavier Mathieu », 2020</i>	65 €
<i>Domaine De Terrebrune, AOC Bandol, 2020</i>	65 €
<i>Domaine Hauvette, IGP Alpilles, « Petra », 2019</i>	65 €
<i>Clos Sainte Magdeleine, AOC Cassis, 2020</i>	75 €

Vins Rouges 75cl

<i>Grand Bateau, AOC Bordeaux Rouge, 2016</i>	27 €
<i>Domaine Ruffinatto, AOC Luberon « Les Ménines », 2018</i>	40 €
<i>Domaine Hélène Bleuzen, AOC Ventoux « Le Clos », 2019</i>	40 €
<i>Domaine Le Novi, AOC Luberon « Terre De Safres », 2019</i>	40 €
<i>Michel Girault, AOC Sancerre « Les Beaux Regards », 2018</i>	40 €
<i>Domaine Des Peyre, AOC Ventoux « Cuvée Xavier Mathieu », 2019</i>	65 €
<i>Domaine Childéric, AOC Ventoux « Bras Dessus Bras Dessous », 2019</i>	75 €
<i>Domaine Guillaume Gros, AOC Luberon « Coteau De L'Ara », 2014</i>	85 €
<i>Domaine Chêne Bleu, AOC Ventoux « Astralabe », 2016</i>	90 €
<i>Domaine Saint-Préfert, AOC Châteauneuf-Du-Pape « Classique », 2019</i>	80 €
<i>Domaine Bernard Burgaud, AOC Côte-Rôtie, 2017</i>	110 €
<i>Domaine De Fondrèche, AOC Ventoux « Il Était Une Fois », 2018</i>	110 €
<i>Villa Minna Vineyard, IGP Bouches-Du-Rhône, 2004</i>	125 €
<i>Gourt De Mautens, IGP Vacluse, 2013</i>	150 €
<i>Château Pape Clément, AOC Pessac-Léognan « Le Clémentin », 2015</i>	170 €
<i>Château La Conseillante, AOC Pomerol, 2013</i>	310 €
<i>Henri Bonneau, AOC Châteauneuf-Du-Pape « Tradition », 2010</i>	350 €

Bulles 75cl

<i>Champagne Colin, Blanc de Blancs « Cuvée Xavier Mathieu »</i>	110 €
<i>Champagne Colin, Rosé 1er Cru « Cuvée Xavier Mathieu »</i>	120 €
<i>Champagne Henri Giraud, MV 16 Grand Cru « Cuvée Xavier Mathieu »</i>	220 €

Prix nets. Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes,

En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'hôtel.

Route de Murs – 84220 Joucas/Gordes – France

Tel. +33(0)4 90 05 78 83 phebus@relaischateau.com