

*Des classiques et incontournables de notre table provençale.*

*La surprise pour se mettre en appétit.*

*Vérité, Pureté, Émotion*

~~~

*Pot au feu de cueillette d'automne, châtaigne et ciboule sauvage.*

*Moelle de foie de morue et de canard poêlés minute.*

~~~

*Tranche de courge confite et rôtie au romarin,*

*Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette.*

~~~

*Maquereau cuit minute à la cire d'abeille,*

*Fricassée de lentilles de Sault,*

*Pomme, céleri à la sauge.*

~~~

*Shooter de pression glacée d'absinthe*

*Des Alpes de Haute Provence.*

~~~

*Daube de bœuf à l'Avignonnaise,*

*Carottes rôties en purée et en salade à la coriandre fraîche.*

*Ou*

*Souvenir des déjeuners Dominicains*

*Gigot d'agneau cuit dans son sablé chaud de garrigue aride,*

*Haricots blancs et petit épeautre de Hautes-Provences dans leur jus*

*au thym.*

~~~

*Notre sélection de fromages,*

*Chèvre, brebis, vache, frais et affinés.*

~~~

*Cade de bonbons.*

*Spécialités provençales.*

~~~

*Le soufflé à l'hydromel,*

*Crème glacée au miel de lavande.*

*Ou*

*Fenouil croustillant, nuage de lait,*

*Aneth acidulé, sorbet et gelée au réglisse,*

*Poudre d'amande torréfiées.*

130€

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](mailto:phebus@relaischateau.com)

*Laissez-vous guider à la découverte d'un menu créatif et original inspiré de voyages et de découvertes harmonieuses.*

*La surprise pour se mettre en appétit.  
Vérité, pureté, émotion*

~~~

*Carpaccio de chevreuil mariné au cadé du jardin,  
Perle de panais et noix.  
Caviar Daurenki Tsar Impérial et roquette sauvage.*

~~~

*« Les bases de la cuisine japonaise, retour d'Asie »  
Tronçon de maigre habillé de Nori,  
Disposé sur une salade de wakamé, sésame et soja,  
Réchauffé d'un bouillon Dashi.*

~~~

*Petit gris de Provence dans leur milieu naturel,  
Velours fondu de topinambour,  
Pickles aux saveurs des sous-bois.*

Ou

*Gnocchis de pieds d'agneau au jus des Ogres,  
Dentelle d'encre de seiche.*

~~~

*Shooter du Père Gaucher sous les recommandations  
D'Alphonse Daudet.*

~~~

*Pintade de la ferme du Bel-Aoste au raisin,  
La cuisse confite en habit de feuille de vigne et crumble de peau,  
Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de raisin.  
Réduction de Beaume de Venise, étoile de badiane,  
Verjus et miel de nos ruches.*

~~~

*Notre sélection de fromages,  
Chèvre, brebis, vache, frais et affinés.*

~~~

*Cadé de bonbons.  
Spécialités provençales.*

~~~

*« Illusion d'œuf » les pistils de safran et citron les fruits de l'amandier,  
Sa mouillette fondante.*

Ou

*Chocolats, lait de coco aux graines de passion,  
Crème glacée au curry.*

190€

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