

Parfums d'automne.

*La surprise pour se mettre en appétit.
Vérité, Pureté, Émotion*

~~~

*Pot au feu de cueillette des sous-bois, châtaigne et ciboule sauvage.  
Moelle de foie de morue et de canard poêlée minute.  
ou  
Tranche de courge confite et rôtie au romarin,  
Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette.*

~~~

*Inspirée de La morue aux poireaux de Mémé Rose,
Petite Roussette Méditerranée
ou
Gnocchis de pieds d'agneau au jus des Ogres,
Dentelle d'encre de seiche.*

~~~

*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
La Pintade de Monsieur Pons.
La cuisse confite en habit de feuille de vigne et crumble de peau,
Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de raisin.
Beaumes-de-Venise, badiane, verjus et miel de nos ruches.*

~~~

*Le soufflé à l'hydromel,  
Crème glacée au miel de lavande.  
ou  
Chocolats, lait de coco aux graines de passion,  
Crème glacée au curry.*

90€

*Uniquement le midi*

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*

*Un clin d'œil,  
aux senteurs de nos dégustations automnales*

*La surprise pour se mettre en appétit.  
Vérité, Pureté, Émotion*

~~~

*Pot au feu de cueillette des sous-bois, châtaigne et ciboule sauvage.
Moelle de foie de morue et de canard poêlée minute.*

~~~

*Tranche de courge confite et rôtie au romarin,  
Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette.*

~~~

*Inspirée de la morue aux poireaux de Mémé Rose,
Petite Roussette de Méditerranée.*

~~~

*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.*

~~~

*Cade de bonbons.  
Spécialités provençales.*

~~~

*Figue, agrumes et verveine.
Sirop d'herbes fraîches du jardin*

145€

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*

Des classiques et incontournables d'automne.

*La surprise pour se mettre en appétit.
Vérité, Pureté, Émotion*

~~~

*Pot au feu de cueillette des sous-bois, châtaigne et ciboule sauvage.  
Moelle de foie de morue et de canard poêlée minute.*

~~~

*Tranche de courge confite et rôtie au romarin,
Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette.*

~~~

*Inspirée de la morue aux poireaux de Mémé Rose,  
Petite Roussette de Méditerranée.*

~~~

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

~~~

*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.*

~~~

*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.*

185€

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*

~~~

*Shabu-shabu d'épeautre de Sault et aubergine.
Retour d'Asie.*

~~~

*Carpaccio de chevreuil mariné au cadé du jardin,  
Perle de panais, noix, roquette sauvage.  
Retour d'Italie.*

~~~

*Route du Rhum en deux services.
Aspic de crustacés, lentilles du pays de Sault,
Poêlée de têtes de seiches flambées au rhum ambré.
Tranche de tête de veau et blanc de seiche, seigle sauce gribiche.*

~~~

*La Jambalaya d'Armelle et Frédéric,  
Breton lobster, potatoes, corn.  
Road trip Américain.*

~~~

*Shooter des Moines Cisterciens
Élixir de 28 plantes sauvages de la garrigue Gordienne.*

~~~

*La Pintade de Monsieur Pons.  
La cuisse confite en habit de feuille de vigne et crumble de peau,  
Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de raisin.  
Beaumes-de-Venise, badiane, verjus et miel de nos ruches.*

~~~

*Faisselle végétale minute.
Granité aux herbes fraîches.*

~~~

*Cadé de bonbons.  
Spécialités provençales.*

~~~

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

ou

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

200€

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

Quelques plats à la carte

Pour commencer...

*Tranche de courge confite et rôtie au romarin,
Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette.*

37€

~~~

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

Retour d'Italie.

46€

~~~

*Pot au feu de cueillette d'automne, châtaigne et ciboule sauvage.
Moelle de foie de morue et de foie de canard poêlée minute.*

60€

Et dans un second temps...

*Inspirée de la morue aux poireaux de Mémé Rose,
Petite Roussette de Méditerranée.*

44€

~~~

*La Jambalaya d'Armelle et Frédéric,
Breton lobster, potatoes, corn.*

Road trip Américain.

110€

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*

Et pourquoi pas quelques abats...

*Route du Rhum en deux services.
Tranche de tête de veau et blanc de seiche,
Croûton de seigle sauce gribiche.
Aspic de crustacés, lentilles du pays de Sault,
Poêlée de têtes de seiches flambées au rhum ambré.*

55€

~~~

*Paquet de pieds des pieds paquets marseillais au jus des Ogres.
Parmentier de crabe sauvage à la sarriette
Huile d'olive fruitée de la propriété.*

52€

Nous pourrions poursuivre...

*Daube de bœuf à l'Avignonnaise,
Carottes rôties en purée et en salade à la coriandre fraîche.*

75€

~~~

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

80€

~~~

Le Risotto Acquerello aux cueillettes d'automne.

55€

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*

Pour terminer.

30€

*Notre sélection de fromages,
De chèvre, vache, brebis, Frais et affinés.*

~~~

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

~~~

*Autour de la ruche.
Le soufflé à l'hydromel,
Crème glacée au miel de lavande.*

~~~

*Chocolats, tiède lait de coco aux graines de passion,  
Curry jaune en crème glacée.*

~~~

*Figue, agrumes et verveine.
Sirop d'herbes fraîches du jardin*

*Vous souhaitez choisir notre sélection Végan,
Nous pouvons vous proposer notre menu 5 étapes.*

145€

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*

Les parfums et couleurs des végétaux d'automne.

*La surprise pour se mettre en appétit.
Tradition, Création et Réinterprétation.*

~~~

*Pot au feu de cueillette des sous-bois,  
Châtaigne et ciboule sauvage.*

~~~

*Tranche de courge confite et rôtie au romarin,
Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette.*

~~~

*Bulbe de fenouil en croûte de sel,  
Jus d'oignon brûlé adouci aux pruneaux.*

~~~

*Shooter de pression glacée d'absinthe
Des Alpes de Haute Provence.*

~~~

*Le Risotto aux champignons.*

~~~

*Cade de bonbons.
Spécialités provençales.*

~~~

*Autour de la ruche.  
Le soufflé à l'hydromel,  
Crème glacée au miel de lavande.*

145€

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*