

Des classiques et incontournables de notre table Provençale.

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit.

~~~

*Soupe au pistou.  
Tomates, haricots, ail et basilic.  
Tradition de la maison.*

~~~

*Pétales de truite arc-en-ciel de la Sorgue dans son milieu naturel,
Copeaux de fraîches amandes, glace à la spiruline,
Larmes et segments d'agrumes.
Truite aux amandes 2022.*

~~~

*Fraîche ratatouille d'hier adoucie au sirop d'oignon brûlé.  
Craquant de tomate à l'ail noir.*

~~~

Paquet de pieds des pieds paquets au jus des Ocres.

~~~

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

~~~

*Souvenir des déjeuners dominicaux,
Gigot d'agneau cuit dans son sable chaud de garrigue aride,
Haricots blancs dans leur jus au thym.*

~~~

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

~~~

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

Ou

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

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*

*Laissez-vous guider à la découverte d'un menu
Créatif et original inspiré de voyages
Et de découvertes de notre Chef.*

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit.

~~~

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

~~~

*Chaud-froid de jeune fenouil et dernières racines de betterave,
Risotto de riz noir de Camargue soufflé au piment d'Espelette.
Création originale.*

~~~

*Vitello Tonnato,  
Version Essentia Ristorante.*

~~~

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

~~~

*Shooter de poire Makgeolli.  
Genesis house.*

~~~

*Joue de cochon du Ventoux braisée aux pruneaux
Et amandes à l'Orientale.*

~~~

*Faisselle végétale minute.*

~~~

*Un trait d'union entre le printemps et l'été,
Associant les fruits rouges et le nougat par le céleri et le concombre.*

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...

*Fraîche ratatouille d'hier adoucie au sirop d'oignon brûlé.
Craquant de tomate à l'ail noir.*

37€

~~~

*Soupe au pistou.
Haricots, ail et basilic.*

36€

Et dans un second temps ...

*Pétales de truite arc-en-ciel de la Sorgue dans son milieu naturel,
Copeaux de fraîches amandes, glace spiruline,
Larmes et segments d'agrumes.
Truite aux amandes 2022.*

44€

~~~

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

110€

Et pourquoi pas quelques abats...

*Vitello Tonnato,
Version Essentia Ristorante.*

46€

~~~

Paquet de pieds des pieds paquets au jus des Ogres.

52€

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*

Nous pourrions poursuivre...

Joue de cochon du Ventoux aux pruneaux à l'Orientale.

75€

~~~

*Sabayon d'aioli de merlan au sel en colère,  
Fricassée du maraîcher, au foie de morue poêlé.  
Escargots petits gris de Roussillon.*

65€

~~~

*Souvenir des déjeuners dominicaux.
Gigot d'agneau cuit dans son sable chaud de garrigue aride,
Haricots blancs et petit-épeautre de Hautes-Provences
Dans leur jus au thym.*

110€

Pour terminer.

35€

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

~~~

*Un trait d'union entre le printemps et l'été,  
Associant les fruits rouges et le nougat par le céleri et le concombre.*

~~~

*Le soufflé à l'hydromel et aux noisettes,
Crème glacée au miel de lavande.*

~~~

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

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)

## *Les parfums et couleurs autour des végétaux printaniers.*

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

~~~

*Soupe au pistou.
Tomates, haricots, ail et basilic.
Tradition de la maison.*

~~~

*Fraîche ratatouille d'hier adoucie au sirop d'oignon brûlé.  
Craquant de tomate à l'ail noir.*

~~~

*Chaud-froid de jeune fenouil et dernières racines de betterave,
Risotto de riz noir de Camargue soufflé au piment d'Espelette.
Création originale.*

~~~

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

~~~

Le Risotto à la truffe Tuber Brumale.

~~~

*Cade de bonbons.  
Spécialités provençales.*

~~~

*Un trait d'union entre le printemps et l'été,
Associant les fruits rouges et le nougat par le céleri et le concombre.*

145€

*Vous souhaitez choisir notre sélection Vegan,
Nous pouvons vous proposer notre menu en 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