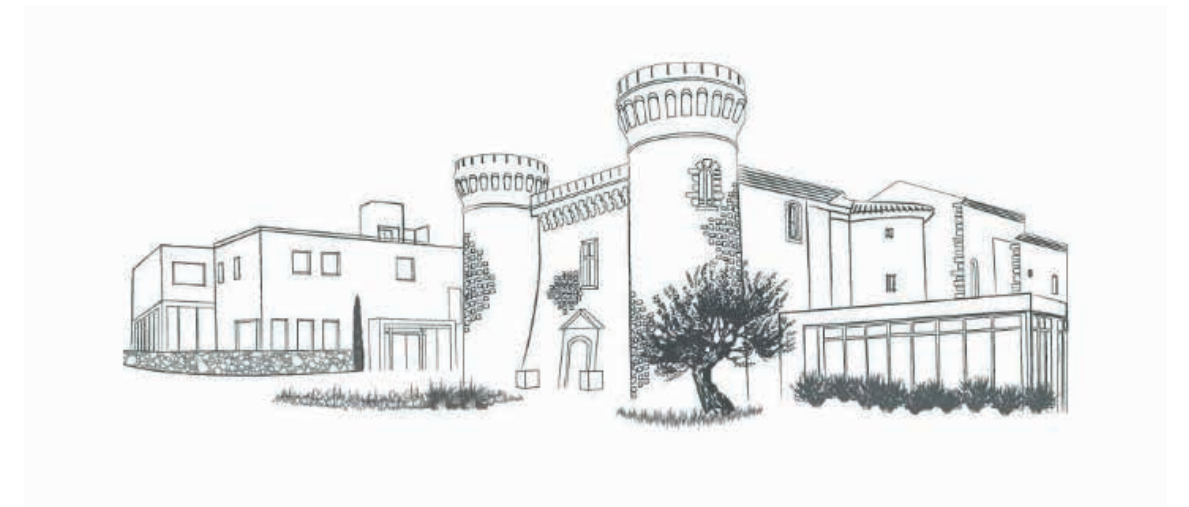






Nos produits sélectionnés que vous pouvez retrouver dans nos menus

Récolte de saison de notre potager :
Radis, Choux Chinois, Choux Kale, Potimarron, Betterave, Carotte, Blette, Fenouil...

Fleurs du potager :
Calendula, Fleur de Capucine, Bégonia, Mélisse, Coriandre, Agastache...

Herbes sauvages :
Népita, Romarin, Thym, Origan, Reine des Près, Immortelle...

Jeunes pousses sauvages :
Amarante, Petits Pois, Bourrache, Févette, Fenouillette...

Essences :
Cyprès, Pélargonium, Eau de Roses, Agrumes...

Marée :
Lieu Jaune, St Pierre, Katsubuoshi, Loup, Encornets, Homard, Anguille Fumée, Crevette, Caviar, Rouget, Oursin, Coquilles St Jacques, Huîtres de Camargues...

Viandes :
Volailles, Foie Gras, Carré d'Agneau de la plaine de la Crau, Abats Blanc, Canette, Pigeon...

Champignons :
Mousseron des Près, Truffes de Bourgogne ou Melano, Shiitaké BIO, Girolles...

Sucrée :
Chocolat d'origine, Fruits de saison, Poire, Ananas, Clémentine, Agrumes...

Céréales :
Petit épeautre de Provence, Sarasin grillé (Sobasha), Quinoa...



Merci d'informer nos équipes de toute intolérance ou allergie alimentaire ainsi que de régime spécifique.

Nos trois menus découverte

Une immersion culinaire, où chaque plat raconte l'histoire de notre terroir, entre saveurs locales et créativité du Chef.

Le Mélilot

En 3 services	75 euros
Accord mets & vins	45 euros

Le Reine des Près

En 4 services	95 euros
Accord mets & vins	65 euros

L'Immortel

En 5 services	115 euros
Accord mets & vins	85 euros

Notre sélection de fromages affinés	18 euros
-------------------------------------	----------



Les tarifs affichés sont nets et incluent le service

Saluons nos fournisseurs locaux : Producteurs, éleveurs et mareyeurs

Leur contribution constitue un pilier essentiel de cette expérience culinaire.

Damien, notre chef jardinier
Le Potager du Château Bio
(Vaucluse)

L'européen Youris Volailles
Canette des Dombes,
Pigeonneau

Valrhona
Chocolat bio

Jean-Maxime
Ferme Bio Bosque
Œufs frais bio
(Bordeaux, Drôme)

Alazard & Roux
Carré d'Agneau, Taureau
(Tarascon, Gard)

Nathalie & Jérôme Galis
Truffes, Asperges,
Petit pois, Pois gourmands
(Uchaux, Vaucluse)

Julien, Erbo fino
Petites Pousses bio
(Sablès, Vaucluse)

Laiterie Carrier
Yaourt, lait, crème bio
(Vals-les-Bains, Ardèche)

Benjamin, Fromagerie Millet
Fromages affinés bio
(Bollène, Vaucluse)

Boulangerie le Pain d'épi
Pains et Viennoiseries Bio
(Les Pilles, Drôme)

Jocelyn Poudevigne
Les Escargots Petit Gris
(Mollèges, Bouches-du-Rhône)

VertTige Bio
Fraises, Pêches, Artichauts...
(Cabannes, Bouches-du-Rhône)

La Maison Ekibio
Les Céréales BIO
(Peaugres, Ardèche)



Une autre idée de la cuisine !

L'équipe du M et moi-même vous convions à une expérience en toute simplicité, à la découverte d'une cuisine qui puise son inspiration dans le potager.

Les herbes sauvages, les végétaux et les produits d'exception de nos partenaires maraîchers, éleveurs, mareyeurs, etc., viennent sublimer une cuisine riche en nuances.

Confiez-nous ce moment et laissez-vous surprendre par la générosité et la pureté suggérées par la nature. Ici, il ne s'agit pas d'un menu à l'aveugle, mais d'une expérience qui éveillera tous vos sens.

Sébastien Nouveau
Et toute l'équipe du M

*« En cuisine, comme dans les autres arts,
la simplicité est le signe de la perfection »*

Curnonsky, Prince des gastronomes

