



Château de  
*Massillan*



HÔTELS &  
PRÉFÉRENCE



*Mo*

*Producteurs, éleveurs, mareyeurs...*  
nos partenaires pour une cuisine durable et responsable

**Damien , Notre Chef Jardinier,**  
le Potager du Château Bio "Vaucluse"

**Jean-Maxime Ferme Bio Bosquet,**  
Oeufs Frais Bio \*Bourdeaux "Drôme"

**Alazard&Roux,**  
Viandes Bio \*Tarascon "Gard"

**Mathalie&Jérôme Galis,**  
Asperges/Truffe \*Uchaux "Vaucluse"

**Julien" Erbo fino"**  
Petites Pousses Bio \*Sablet "Vaucluse"

**La laiterie Carrier,**  
"Yaourt, Lait, Crème Bio... \*Vals-les-Bains "Ardèche"

**Benjamin Fromagerie Millet,**  
Fromage affinés et Bio \*Bollène "Vaucluse"

**Théo Boulangerie Aracil,**  
Pain de Tradition \*Suze-la-Rousse "Drôme"

**Hervé Eymofruit,**  
Produits d'exceptions \*Pézenas "Hérault"

**Domaine de la Guicharde**  
Huile d'Olive Bio de la Maison \*Mondragon Vaucluse

Sébastien Nouveau

# Le M,

une autre idée de la cuisine...

L'équipe du M et moi-même vous invitons à une expérience en toute simplicité, de découverte d'une cuisine sincère et inspirée du potager.

Les herbes sauvages, le végétal et les produits d'exception de nos amis maraîchers, éleveurs, mareyeurs ... viennent enrichir une cuisine pleine de tonalités.

Confiez-nous ce moment. Découvrez ce que la Nature a suggéré de simple et généreux.

Ici nous ne parlons pas de menu à l'aveugle, mais d'une expérience qui mettra tous vos sens en éveil.

*Sébastien Nouveau*

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

*Curnonsky, Prince des gastronomes*

Sebastien Nouveau, assisté de Giovanni Menegazzi, chef pâtissier, et de l'ensemble de l'équipe

## *Un indice sur les produits que vous pourrez rencontrer au cours de ce voyage*

\*Asperges de Provence Uchaux/Plan d'Orgon

\*Anguille Fumée \*Agrumes \*Choux Vert du Potager

\*Taureau de Provence \*Poisson selon la Criée du Grau-du-Roi

\*Légumes de Notre Potager Derniers Brocolis,  
Romanesco, Rutabaga...

\*Fleurs du Potager "Violette, Fleurs de Moutarde"

\*Herbes Sauvage Népita, Romarin, Thym, Origan,  
Reine des Prés de Mamie Janine.

\*Jeune Pousse Sauvage "Amarante, Petits Pois"

\* Miel \* St Jacques \*Jus D'oignons Doux \*Olive de Nyons

\* Petit Epeautre de Provence AOP

**Notre Sélection de Fromages affinés 15€**

*Prix nets, service inclus*

Merci d'informer nos équipes pour toute intolérance  
ou allergie alimentaire, et régimes spécifiques.

*Please inform our team of any allergies or dietary restrictions.*

## *Choisissez votre itinéraire*

### *Le Mélilot*

En 4 services

75€

### *Le Reine des Prés*

En 5 services

95€

### *L'Immortelle*

En 6 services

115€