





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 de la Dombes,
Pigeonneau

Xoco Gourmet
Chocolat

Valrhona
Chocolat bio

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

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

Nathalie & Jérôme Galis
Truffes et Asperges
(Uchaux, Vaucluse)

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

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

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

Théo, Boulangerie Aracil
Pain de Tradition
(Suze-la-Rousse, Drôme)

Domaine de la Guicharde
Huile d'Olive bio
(Mondragon, Vaucluse)



Le M

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

Nos produits sélectionnés que vous trouverez dans nos menus

Récolte de saison de notre potager :

Algue, Sarasin, Radis, Concombre, Aubergine

Fleurs du potager :

Fleurs de Moutarde, Calendula, Feuille de Figuier, Fleur de Capucine, Bégonia

Herbes sauvages :

Népita, Romarin, Thym, Origan, Reine des Près, Immortelle

Jeunes pousses sauvages :

Amarante, Petits Pois, Bourrache, Févrette

Essences :

Cyprès, Pélargonium, Eau de Roses

Marée :

Lieu Jaune, St Pierre, Katsuobushi, Homard, Chapon, Loup et Thon
Méditerranée, Encornets

Viandes :

Volailles, Foie Gras, Carré d'Agneau de la plaine de la Crau, Porc de la plaine de
la Crau et du Mont Ventoux, Abats Blanc

Champignons :

Mousseron des Près, Champignons

Sucrée :

Chocolat d'origine, Fruits de saison, Ananas, Figues, Poires



Merci d'informer nos équipes de toute intolérance
où allergie alimentaire ainsi que de régimes spécifiques

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