

Mo



# 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

## *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

**Victor**, notre chasseur  
Palombes, Lièvre,  
Lapin de Garenne

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

**La Maison**  
Huîtres de Camargue

**Alazard & Roux**  
Viandes bio  
(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)

**Hervé, Eymofruit**  
Produits d'exception  
(Pézenas, Hérault)

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



## *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 4 services	75 euros
Accord mets & vins	45 euros

### *Le Reine des Prés*

---

En 5 services	95 euros
Accord mets & vins	65 euros

### *L'Immortel*

---

En 6 services	115 euros
Accord mets & vins	85 euros

Notre sélection de fromages affinés	15 euros
--	----------



Les tarifs affichés sont nets et incluent le service

*Nos produits sélectionnés  
que vous trouverez dans nos menus*

**Légumes de saison de notre potager :**

Poireaux, Oignon de Simiane, Coco de Paimpol, Coco de Provence, les Courges Butternut, Muscade de Provence et Spaghetti

**Fleurs du potager :**

Violette, Fleurs de Moutarde

**Herbes sauvages :**

Népita, Romarin, Thym, Origan, Reine des Prés

**Jeunes pousses sauvages :**

Amarante, Petits Pois

**Essences :**

Cyprès et Pélargonium

Canard, Volailles, Foie Gras, Tartare d'Algue Kombu, St. Jacques, Huîtres de Camargue, Langoustines, Omble Chevalier, Katsuobushi, Homard, Pourpier Sauvage, Caviar Oscière Prestige, Truffes



Merci d'informer nos équipes de toute intolérance  
où allergie alimentaire ainsi que de régimes spécifiques  
Please inform our team of any food intolerance or allergy,  
as well as any specific dietary restrictions

# *La Truffe*

Merci Nathalie et Jérôme pour leurs Pépites.  
La Maison Galis à Uchaux

## *Le Caveur*

---

En 4 services	115 euros
Accord mets & vins	45 euros

## *Le Rabassier*

---

En 6 services	145 euros
Accord mets & vins	85 euros

Notre sélection de fromages affinés	15 euros
--	----------



Les tarifs affichés sont nets et incluent le service



# Château de *Massillan*



HÔTELS &  
PRÉFÉRENCE