Mó

Restaurant
Gastronomique

Menu Pâques

Dîner dimanche 31 mars 2024

Le Menu

*** **Asperges Vertes de « Nathalie & Jérôme » à Uchaux**
Crème de Noix et Parmesan

** **Agnolotti de Ricotta aux Morilles**
Petits Pois et Fevettes aux Herbes du Potager

*** **La Côte d'Agneau des Alpilles au Saveurs Marines**
Fondue de Choux Pointus aux aromates

* **Assiette de notre Maître Affineur Benjamin**
Fromagerie Millet

*** **Pomme fondante au Gel de Romarin**

*** **Namelaka Chocolat d'origine**
à la Réglisse, Sorbet Persil

Le menu suivant sa couleur est préparé et servi
à l'ensemble de la table

* 115,00 euros * 95,00 euros * 75,00 euros

Prix par personne net TTC, service compris

**Nos produits Bio issus de notre potager,*
merci à Damien notre chef Jardinier

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

Accords Mets et Vins

- Croze Hermitage, David Reynaud -
Aux Bétises, Blanc 2022

- Meursault, Guy Bocard -
Vieilles Vignes, Blanc 2022

- Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Villeneuve -
Rouge 2012

- Igp Vin des Allobroges, Domaine des Ardoisières -
Blanc, 2022

- L'Amante de la Maison Forissier -

5 verres : 85,00 euros
4 verres : 65,00 euros
3 verres : 45,00 euros

Prix net par personne TTC, service compris

Château de Massillan

Château de Massillan - 730 chemin de Massillan - 84100 Uchaux
T. +33 (0)4 90 40 64 51 - www.chateaudemassillan.fr