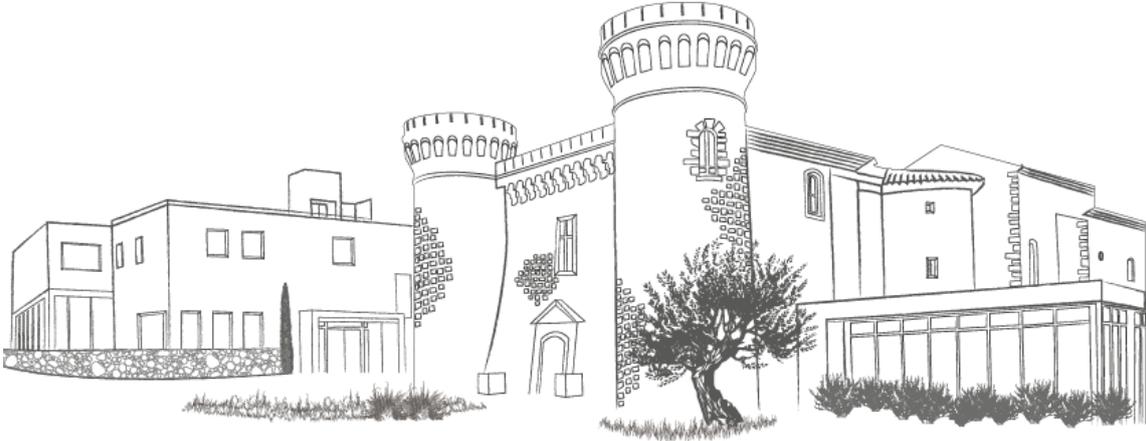


Mo



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

Nos produits sélectionnés que vous trouverez dans nos menus

Récolte de saison de notre potager :

Tomate, Melon, Algue, Sarasin, Radis, Concombre, Courgette

Fleurs du potager :

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

Herbes sauvages :

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

Jeunes pousses sauvages :

Amarante, Petits Pois, Bourrache

Essences :

Cyprès, Pélargonium, Eau de Roses

Marée :

Lieu Jaune, St Pierre, Katsuobushi, Homard, Caviar Oscière Prestige, Anguille fumée, Chapon, Loup et Thon Méditerranée

Viandes :

Volailles, Foie Gras, Taureau bio de Camargue, Carré d'Agneau (Pleine de la Crau) Porc de Crau et du Mont Ventoux, Boudin, Pieds de Porc, Joue de Porc

Champignons :

Mousseron des Prés, Truffe d'été

Sucrée :

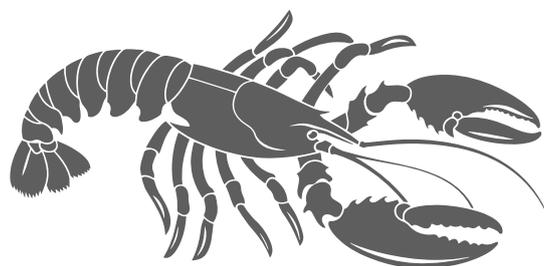
Chocolat d'origine, Fruits de saison, Ananas, Mangue, Fraise bio, Cerise bio, Pêche, Abricot



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

Le Homard

Une découverte en cinq temps sur une symphonie de Légumes du Potager : Tomates, Aubergines, Melons...



Menu en 5 services

Accord Mets & Vins

145 euros

85 euros



Les tarifs affichés sont nets et incluent le service

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 Prés

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	15 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 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)





Château de
Massillan



HÔTELS &
PRÉFÉRENCE