

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 Bio du Château  
(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)

**Patrice François**  
Les Grenouilles  
(Pierrelatte)

**Alazard & Roux**  
Viandes bio  
(Tarascon, Gard)

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

**Julien, Erbo fino**  
Petites Pousses bio  
(Sablès, 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)



## *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

### *La Reine des Prés*

---

En 5 services	95 euros
Accord mets & vins	65 euros

### *L'Immortelle*

---

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, Asperges Vertes, Carottes, Choux Verts, Algues

### **Fleurs du potager :**

Violettes, Fleurs de Moutarde

### **Herbes sauvages :**

Népita, Romarin, Thym, Origan, Reine des Prés

### **Jeunes pousses sauvages :**

Amarante, Petits Pois

### **Essences :**

Cyprès, Pélargonium, Laurier

### **Salé:**

Volailles, Foie Gras, Tartare d'Algue Kombu, St. Jacques, Omble Chevalier, Katsuobushi, Homard, Pourpier Sauvage, Caviar Oscietre Prestige, Boeuf bio de Camargue, Taureau bio de Camargue, Anguille fumée

### **Sucrée:**

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



Merci d'informer nos équipes de toute intolérance  
ou allergie alimentaire ainsi que de régime spécifique.

Please inform our team of any food intolerance or allergy,  
as well as any specific dietary restrictions



Château de  
*Massillan*



HÔTELS &  
PRÉFÉRENCE