



Château de
Massillan



HÔTELS &
PRÉFÉRENCE



Mo

Producteurs, éleveurs, mareyeurs...
nos fournisseurs sans qui rien ne serait possible

Sébastien Nouveau

Damien , Notre Chef Jardinier,
le Potager du Château Bio "Vaucluse"

L'Européen Youris Volailles,
Canette de la Dombe, Pigeonneau

Victor, Notre Chasseur,
"Palombes, Lapin de Garenne, Lièvre..."

Jean-Maxime Ferme Bio Bosquet,
Oeufs Frais Bio *Bordeaux "Drôme"

La Maison,
Huitre de Camargue

Alazard&Roux,
Viandes Bio *Tarascon "Gard"

Nathalie&Jérôme Galis,
Asperges/Truffe *Uchaux "Vaucluse"

Julien" Erbo fino"
Petites Pousses Bio *Sablet "Vaucluse"

La laiterie Carrier,
"Yaourt, Lait, Crème Bio... *Vals-les-Bains "Ardèche"

Benjamin Fromagerie Millet,
Fromage affinés et Bio *Bollène "Vaucluse"

Théo Boulangerie Aracil,
Pain de Tradition *Suze-la-Rousse "Drôme"

Hervé Eymofruit,
Produits d'exceptions *Pézenas "Hérault"

Domaine de la Guicharde
Huile d'Olive Bio de la Maison *Mondragon Vaucluse

Le M,

une autre idée de la cuisine...

L'équipe du M et moi-même vous invitons à une expérience en toute simplicité, de découverte d'une cuisine sincère et inspirée du potager.

Les herbes sauvages, le végétal et les produits d'exception de nos amis maraîchers, éleveurs, mareyeurs ... viennent enrichir une cuisine pleine de tonalités.

Confiez-nous ce moment. Découvrez ce que la Nature a suggéré de simple et généreux.

Ici nous ne parlons pas de menu à l'aveugle, mais d'une expérience qui mettra tous vos sens en éveil.

Sébastien Nouveau

« En cuisine, comme dans les autres arts, la simplicité est le signe de la perfection »

Curnonsky, Prince des gastronomes

Sebastien Nouveau et l'ensemble de l'équipe Le M

Nos Produits Sélectionnés Que Vous Pouvez Retrouver dans Nos Menus

*Légumes de Notre Potager : Poireau, Oignon de Simiane

*Le Coco de Paimpol, Coco de Provence

*Les Courges "Butternut, Muscat de Provence, Spaghetti..."

*Essence de Cyprès *Essence de Pélargonium

*Veau *Foie Gras *Tartare d'Algue Kombu

*St Jacques *Huître de Camargue *Langoustine

*L'Omble Chevalier, le Katsubuoshi

*Homard *Pourpier Sauvage *Caviar Oscière Prestige

*Fleurs du Potager "Violette, Fleurs de Moutarde..."

*Herbes Sauvage Népita, Romarin, Thym, Origan, Reine des
Prés

*Jeune Pousse Sauvage "Amarante, Petits Pois..."

Notre Sélection de Fromages affinés 15€

Prix nets, service inclus

Merci d'informer nos équipes pour toute intolérance
ou allergie alimentaire, et régimes spécifiques.

Please inform our team of any allergies or dietary restrictions.

Explorations d'un Terroir d'Altitude

Au Travers de nos Trois Menus "Découverte"

Le Mélilot

En 4 services 75€

Accord Mets&vins 45€

Le Reine des Prés

En 5 services 95€

Accord Mets&vins 65€

L'Immortel

En 6 services 115€

Accord Mets&vins 85€