



XAVIER MATHIEU



MENU

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit.

Oignon doux de Lézignan, farcis en surprise.

ou

Tourte provençale aux asperges vertes, oseille, cresson, farce fine aux baies roses.

Asperges au brasero en sorbet.

La Jambalaya d'Armelle et Frédéric,

Breton lobster, potatoes, corn, salicorne.

« Road trip Américain. »

Shooter de pression glacée d'absinthe, des Alpes de Haute Provence.

Boucané de cochon du Luberon, rhubarbe rôtie, riz aux épices du soleil.

« Retour des Caraïbes »

ou

Aïoli retour de pêche,

Légumes croquants de nos maraîchers à l'huile d'olive fruitée noire.

Nos dernières fraises de Carpentras à l'estragon et vieux vinaigre Tondo

Premières cerises de notre jardin

*

Le soufflé chaud à la verveine du Forez.

Crème glacée citron et verveine du poète.

145.00€ en 4 Services / 155.00€ en 5 Services

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes,
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'hôtel.

Route de Murs – 84220 Joucas/Gordes – France

Tel. +33(0)4 90 05 78 83 phebus@relaischateaux.com