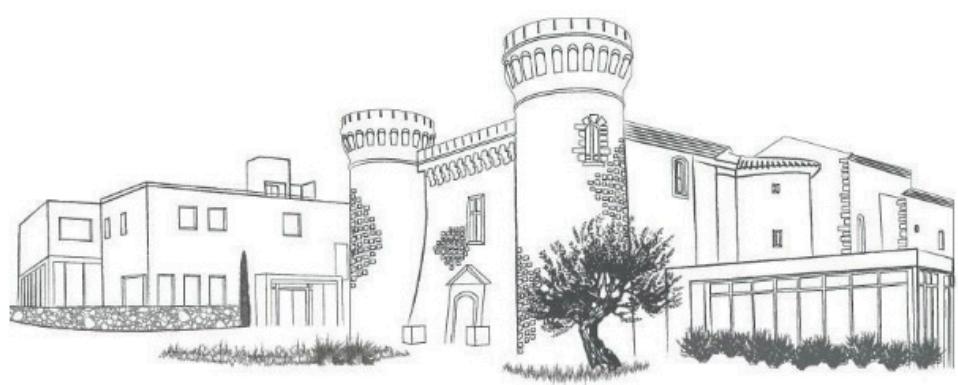




Château de Massillan - 730 chemin de Massillan - 84100 Uchaux  
T. +33 (0)4 90 40 64 51 - [www.chateaudemassillan.fr](http://www.chateaudemassillan.fr)







# Nos produits sélectionnés que vous pouvez retrouver dans nos menus

## **Récolte de saison de notre potager :**

Radis, Choux Chinois, Choux Kale, Potimarron, Betterave, Carotte, Blette, Fenouil...

## **Fleurs du potager :**

Calendula, Fleur de Capucine, Bégonia, Mélisse, Coriandre, Agastache...

## **Herbes sauvages :**

Népita, Romarin, Thym, Origan, Reine des Près, Immortelle...

## **Jeunes pousses sauvages :**

Amarante, Petits Pois, Bourrache, Févette, Fenouillette...

## **Essences :**

Cyprès, Pélargonium, Eau de Roses, Agrumes...

## **Marée :**

Lieu Jaune, St Pierre, Katsubuoshi, Loup, Encornets, Homard, Anguille Fumée, Crevette, Caviar, Rouget, Oursin, Coquilles St Jacques, Huîtres de Camargues...

## **Viandes :**

Volailles, Foie Gras, Carré d'Agneau de la plaine de la Crau, Abats Blanc, Canette, Pigeon...

## **Champignons :**

Mousseron des Près, Truffes de Bourgogne ou Melano, Shiitaké BIO, Girolles...

## **Sucrée :**

Chocolat d'origine, Fruits de saison, Poire, Ananas, Clémentine, Agrumes...

## **Céréales :**

Petit épeautre de Provence, Sarasin grillé (Sobasha), Quinoa...



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

# Nos deux menus découverte

Une immersion culinaire, où chaque plat raconte l'histoire de notre terroir, entre saveurs locales et créativité du Chef.

## Parenthèse au Jardin

---

En 3 services	75 euros
Accord mets & vins	45 euros

## Promenade au Jardin

---

En 4 services	95 euros
Accord mets & vins	65 euros

Notre sélection  
de fromages affinés      18 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 des Dombes,  
Pigeonneau

**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, Asperges,  
Petit pois, Pois gourmands  
(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)

**Boulangerie le Pain d'épi**  
Pains et Viennoiseries Bio  
(Les Pilles, Drôme)

**Jocelyn Poudevigne**  
Les Escargots Petit Gris  
(Mollèges, Bouches-du-Rhône)

**VertTige Bio**  
Fraises, Pêches, Artichauts...  
(Cabannes, Bouches-du-Rhône)

**La Maison Ekibio**  
Les Céréales BIO  
(Peaugres, Ardèche)



# M

## Une autre idée de la cuisine !

L'équipe du Restaurant Le 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.

*Johnny Chouraqui*  
Et toute l'équipe du Restaurant Le M

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

Curnonsky, Prince des gastronomes