

Restaurant Le M



Bienvenue au restaurant Le M, la table du Château de Massillan. Nous sommes heureux de vous accueillir dans un cadre paisible, au cœur de la Provence. Ici, nous vous proposons une cuisine bistronomique sincère et de saison, élaborée à partir de produits locaux et biologiques, dont une partie provient de notre potager.

Le Chef Johnny Chouraqui développe une cuisine instinctive, guidée par le produit et par l'instant. Il travaille des produits bruts, cuisine exclusivement maison et s'inscrit dans une démarche locale, en respectant les saisons et le rythme de la nature.

Nous vous souhaitons un très agréable moment parmi nous et un excellent appétit.

Johnny Chouraqui

Et toute l'équipe du M

" Ici, le temps ralentit, le goût s'éveille "



Menu du *Jardin*

Menu du jour trois plats servi tous les déjeuners

39 €

Menu *Parenthèse*

Menu du jour trois plats servi tous les dîners

52 €

Menu *Enfant*

Jusqu'à 12 ans

Menu plat-dessert - Demandez notre sélection

14 €



*Tarifs nets, services inclus. Viande origine France.
Merci d'informer nos équipes de toute intolérance ou allergie alimentaire.*

Notre carte de *saison*



Entrées

Asperges vertes fines de la Maison Gallis Lard de Colonnata, Grana Padano, vinaigrette au miel et au citron	17 €
Œuf parfait Velours de lentilles bio, noix de cajou, tuile de pain	12 €
Bûche de saumon bio Biscuit salé, feta aux herbes, pickles de légumes	14 €

Plats

Cœur de rumsteak mariné Purée de pommes de terre maison, légumes du potager, jus corsé	24 €
Pêche française Viennoise de graines, ragoût de lentilles et légumes bio, beurre blanc	27 €
Asperges blanches rôties Risotto d'épeautre, émulsion ail et asperges, verts du jardin	25 €

Desserts

Cheesecake Kiwi, citron vert, sablé d'épeautre	11 €
Notre riz au lait végétal Noix de coco, vanille	10 €
Fromage de la maison Millet Chutney de saison, fruits frais, pain toasté	14 €



À ceux qui font vivre notre *cuisine*

Nous remercions les producteurs et artisans passionnés qui partagent notre amour du terroir et participent, chaque jour, à l'authenticité de notre cuisine.

Laiterie Carrier : Beurre, fromage frais, lait

Damien : Notre maraîcher

Thierry : Instant Primeur Sainte-Cécile

Alazard et Roux : Viande : bœuf bio de Camargue, cochon de la Crau, agneau

Toute la marée : Poissons de ligne

Saboros : Volaille

Transgourmet : Gamme Natura bio

Ekibio : Légumineuses, farines, céréales

Valrhona : Chocolat

Nous adressons également nos sincères remerciements à notre équipe de restauration : Mathieu, Romain, Valentin, Jeanice, Moustapha, Théo, Thomas, Nicolas, Patricia et Sophie, pour leur engagement et leur savoir-faire.



Château de Massillan
Hôtel**** - Restaurant - Bio Spa - Événementiel