



Notre chef de cuisine Frédéric Le Burlout



Frédéric Le Burlout pioche dans le potager les légumes et les herbes qui donneront tout son caractère à sa cuisine. Breton d'origine, le poisson et les produits de la mer l'inspirent... Il a su y marier les saveurs Provençales les plus raffinées. Avec en toile de fond la simplicité et la qualité des ingrédients, notre Chef et son équipe surprennent les papilles à chaque bouchée.

Notre propriétaire Didier Perréol



Fils d'agriculteur ardéchois, entrepreneur autodidacte, fondateur d'Ekibio, leader français des produits bio, Didier Perréol est un homme de convictions, engagé dans le développement de la filière bio. Découvreur du quinoa, "la graine sacrée des Incas", en Bolivie en 1989, il l'a introduit en Europe.

Séduit par le Château de Massillan il en fait l'acquisition en 2013 pour y fonder une hôtellerie différente, dédiée à l'art de vivre bio et éco-responsable.

Notre chef potager Damien Tourre



En vous promenant dans le parc, vous serez charmé par notre jardin potager de 4000 m². Il met vos sens en éveil avec 200 variétés potagères et aromatiques, cultivées par Damien. Il pratique l'agriculture biologique et prend soin comme nul autre de ses colonies d'abeilles et de coccinelles.

Les serres d'antan accueillent quelques gallinacés à plumes : padoue chamoisée, brahmas, poules soie.

Dans le but de développer un véritable écosystème écologique, un petit verger d'arbres fruitiers a été planté, complétant le potager, l'oliveraie et les vignes du Domaine de Massillan.

Le Légume du mois : le Fenouil

Notre chef maraîcher vous présente chaque mois un des légumes qu'il cultive sur nos terres dans le respect de l'agriculture biologique. Ils inspirent également notre Chef de cuisine dans l'élaboration de notre carte avec le menu du marché servi le midi et notre menu du potager certifié bio Ecocert.

Le fenouil est une herbe ombellifère vivace, aux feuilles filiformes, appartenant à la famille des apiacées et généralement originaire d'Asie et d'Europe.

Bien qu'il soit emblématique de nos régions, sa culture se révèle longue et difficile sur nos sols calcaires puisque de la graine à la récolte, il faut patienter environ 3 mois. On peut le trouver également à l'état sauvage. Il existe de nombreuses variétés et celle adaptée aux terres de Provence est reconnaissable à son bulbe plat. L'avantage de ce légume aromatique est qu'il se produit quasiment toute l'année sauf en été où il ne supporte pas nos températures caniculaires. Cette plante est intéressante car, comme pour la queue du lézard, coupez-la à la racine et elle repoussera naturellement.

Elle est également appréciée pour ses bienfaits et vertus pour la santé. Comme la coriandre, l'anis et le carvi, le fenouil fait partie des "quatre semences chaudes" il est digestif, carminatif et galactogène, mais aussi riche en glucides, en vitamine C, en calcium et en potassium. D'ailleurs, il est lui-même friand de ce dernier, de potasse exactement.

Petite astuce du maraîcher, n'hésitez pas à mettre de la cendre pour nourrir la racine, ce qui est aussi un traitement naturel et aura un double effet en éloignant les limaces.

Il rentre aussi dans la préparation de certains alcools anisés et se boit en décoction ou en infusion. En cuisine, il parfamera à merveille vos poissons, salades, et sauces, ainsi que les olives et les escargots. Le bulbe est le plus consommé, cru, finement croquant, cuit, braisé, vapeur ou encore confit à l'orange comme vous pourrez le retrouver dans vos assiettes.





Menu du potager

45 €

Le Potimarron

En velouté, oeuf parfait cuit à 63° c
Pumpkin soup, Cook egg in 63° C



La Végétale

Légumes du potager et céréales
Vegetables from our garden and cereals



Le Macaron

Crémeux à la châtaigne de l'Ardèche
Creamy macaron in the chestnut from Ardèche



Viande ou Poisson du jour

Demander l'arrivage du jour en élevage équitable (non bio) ou biologique
Meat or fish from the daily market ask for the daily delivery from our organic or sustainable farming producers
Supplément de 10€
Additional fee of 10€



Entrées

- Le Foie Gras** 28 €
Escalope poêlée, velouté de topinambour
Fried foie gras escalope, Jerusalem artichoke velouté
- Le Homard** 30 €
En cassolette, émulsion de crustacés au parfum de réglisse
Cassolette of lobster, shellfish emulsion with liquorice flavour

Plats

- Le Carrelet** 33 €
Rôti, mousseline de pomme de terre, râpé de citron, réduction de vin rouge "La Guicharde"
Roasted plaice fillet, potato mousseline, grated lemon and reduction of "La Guicharde" red wine
- Le Pigeon** 38 €
Poitrine rôtie, purée de potimarron et quartier au sésame
Pigeon roasted breast, mashed pumpkin and quarter in the sesame
- La Suggestion du Chef** 36 €
Chef suggestion

Fromage

- Le Fromage sélectionné par Josiane Déal MOF** 10 €
Cheese selected by Josiane Déal - MOF

Desserts

- Le Chocolat** 14 €
Noir Andoa en quenelle, crumble de flocon d'avoine, crème glacée vanille végétale
Andoa dark chocolate quenelle, crumble of oat flake, organic vanilla ice cream
- La Poire** 14 €
Pochée aux épices douas, biscuit moelleux amande, crémeux praline, orange
Pear poched with douas spices, sweet almond biscuit, creamy of praline, orange



Composez votre menu

	Menu	Accord mets et vins
« Le Massillan » En 3 services, entrée, plat, fromage ou dessert	49 €	19 € (3 verres)
« Le Marquis » En 5 services, entrée, poisson, viande, fromage et dessert	63 €	26 € (4 verres)
« Le Dégustation »	79 €	40 € (5 verres)

Laissez-vous guider par le chef, en 7 services.

Disponible jusqu'à 20h30, servi à l'ensemble de la table, excepté dimanche midi et jours fériés.

Be allowed guide by the Chef, in 7 services. Available till 8:30 pm, been of use to the whole table, excepted Sunday lunch and public holidays.

Menu Enfant

19 €

**Viande ou poisson du jour accompagné de ravioles de Royan
crème glacée**

*Fish or meat of the day, served with cheese ravioli
ice cream.*

Les Prises de commande se font intégralement avec fromages et/ou dessert avant le repas

Order takings are entirely with cheeses and/or dessert before the meal

Un menu unique sera proposé au-delà de 8 convives.

Only one menu will be proposed beyond 8 customers.

Merci de nous indiquer toutes allergies ou restrictions alimentaires.

Thank you for indicating us any allergies or foods restrictions.



Nos fournisseurs bio

Pains, brioches et viennoiseries

Rouby à Avignon - Vaucluse

Épicerie, limonade, jus de fruits, épicerie sèche salée (pâtes, quinoa...), farine, huile d'olive... :

Groupe Ekibio à Peaugres – Ardèche

Relais Vert à Carpentras - Vaucluse

Fruits secs :

Esprit Gourmand à Les Pennes-Mirabeau – Bouches-du-Rhône

Fruits et légumes :

Saveurs du Frigoulet à Piolenc – Vaucluse

Relais Vert à Carpentras - Vaucluse

Notre jardin potager Château de Massillan - Vaucluse

Boucherie (viandes, volailles, gibiers) :

Sicaba à Bourbon l'Archambault - Allier

Crèmerie (crème, lait, beurre) :

Relais Vert à Carpentras - Vaucluse

Chocolat :

Valrhona à Tain l'Hermitage - Drôme

Crèmes glacées et sorbets :

Terre Adélice à Saint Sauveur de Montagut - Ardèche