



Notre chef de cuisine Frédéric Le Boulout



Frédéric Le Boulout 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 : L'asperge

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.

Ce mois-ci la vedette sera l'asperge, cultivée par notre voisin trufficulteur, monsieur Galis. Il existe de très nombreuses variétés d'asperges en Europe. Dans le Sud de la France, sont cultivées principalement 3 variétés : Larac, Argenteuil et Prebelle. Les deux premières ont été remplacées depuis quelques années par des hybrides ou clones hollandais. La plupart des variétés produisent indifféremment des asperges blanches ou vertes, seul le mode de culture définira la couleur des turions (Il suffit en effet de butter les griffes d'asperges pour produire des turions blancs et au contraire, laisser pousser à l'air libre et en plein soleil pour produire des asperges bien vertes). Monsieur Galis a sélectionné et préservé une vieille variété française : la Prebelle. Sa croissance est très rapide et donne des turions très peu fibreux. Elle est très douce, et très qualitative, c'est pourquoi elle est sélectionnée par la plupart des grands restaurants, vous aurez la chance de la consommer fraîchement récoltée.





Menu du potager

45 €

Le Taboulé

De Quinoa, légumes racines et vinaigre à l'orange

tabbouleh of quinoa, root vegetables and orange vinaigrette



La Végétale

Légumes du potager et céréales

Vegetables from our garden and cereals



Le Chocolat

Sablé vanille, ganache chocolat Valrhona®, crémeux citron et suprême d'agrumes

Vanilla shortbread, chocolate ganache, creamy lemon and citrus supreme



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

- La Courgette** 25 €
Première fleur de notre potager farcie, crevettes « Black Tiger » rôties, sauce vierge à l'huile d'olive
First zucchini flower from our vegetable garden, roasted Black tiger shrimps, virgin olive oil sauce
- L'Asperge** 26 €
En tartelette, escalope de foie gras de canard poêlée et fraises de Carpentras
Asparagus tartlet, fried duck foie gras escalope, and Carpentras strawberries

Plats

- Le Saint Pierre** 30 €
Filet rôti, pommes de terre « Kelly » parfumées aux pistils de safran et petits légumes du printemps
Fillet of Saint Pierre, Kelly potatoes flavored with saffron pistils, and spring vegetables
- Le Porcelet** 32 €
Cuit à basse température, petits pois frais à la Française, émulsion de chorizo doux ibérique et jus de cochon
Piglet cooked at low temperature, French-style peas, emulsion of sweet Iberian chorizo and pig juice
- La Suggestion du Chef** 32 €
Chef suggestion

Fromage

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

Desserts

- La Pyramide** 14 €
Crèmeux chocolat noir et café, mousse caramel beurre salé et biscuit frangipane noisette
Creamy dark chocolate coffee, caramel foam salted butter, and hazelnut frangipane biscuit
- La Fraise** 14 €
Crème légère à la menthe Marocaine du potager, mousse fraise et biscuits cuillère imbibés au jus de fraise
Light cream with Moroccan mint, strawberry mint mousse, spoon biscuit soaked in strawberry juice



Composez votre menu

	Menu	Accord mets et vins
« Le Massiflan » 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 et crème glacée

Fish or meat of the day, served with cheese ravioli and 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 to 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