



LE MENU

LA BROCHE DU CHÂTEAU

- 39 € -

Uniquement le lundi et le mardi soir & les midis en semaine

*Menu available on Monday and Tuesday evenings
as well as midday during weekdays*

Salade estivale, légumes croquants et pignons de pins
Summer salad, crunchy vegetables, and pine nuts

ou | or

Tomates de variétés anciennes, burrata et basilic
Heirloom tomatoes, burrata and basil

✂ ✂ ✂

La broche ou le poisson du moment
Meat or fish of the day

En accompagnement au choix
Pommes de terre grenaille à l'ail confit ou Ratatouille ou Polenta crémeuse

*Your choice of side dish
New potatoes with candied garlic or Ratatouille or Creamy polenta*

✂ ✂ ✂

Riz au lait à la vanille de Madagascar, fruits de saison
Rice pudding flavoured with Madagascar Vanilla, seasonal fruits

ou | or

Tarte aux mendiants caramélisés
Caramelised Mendiant tart

ENTRÉE-PLAT ou PLAT-DESSERT 35€

TWO COURSES – 35€

Garniture supplémentaire 6€ | Additional side dish 6€
Supplément truffe d'été 10€ | Summer truffle supplement 10€

LE MENU DU JARDINIER

- 99 € -

*Menu proposé uniquement les soirs du mercredi au vendredi
ainsi que le midi & le soir les week-ends*

*Menu available on evenings from Wednesday to Friday
as well as for lunch and dinner during the weekend*

La terrine de légumes estivale au chèvre frais,
Piquillos et herbes des simples

*Summer vegetables terrine with fresh goat cheese,
Piquillos and mixed herbs from the Castle*

✂ ✂ ✂

Les tomates de variétés anciennes et pastèque grillée,
Crème légère de Burrata et sorbet Green Zebra

*Ancient varieties of multi coloured tomatoes with grilled watermelon,
Fluffy burrata cheese cream and Green Zebra sorbet*

✂ ✂ ✂

La Polenta crémeuse au parmesan,
Truffe d'été et jus corsé de cèleri rave

*Creamy polenta with Parmesan cheese,
Summer truffle and full-bodied celery root extract*

✂ ✂ ✂

Aïoli moderne,
Artichauts violets rôtis et tomates confites au basilic

*Modern aioli,
Roasted purple artichokes and tomatoes confit with basil*

✂ ✂ ✂

Le Finger au citron infusé au thym du jardin,
Sablé au quinoa Bio

*Lemon finger infused with thyme from the Castle,
Organic quinoa biscuit*

✂ ✂ ✂

Le melon au naturel dans l'esprit d'un calisson,
Granité et tuile au miel de garrigue

*Raw melon the « calisson d'Aix » way,
Melon granité and honey slice from the garrigue*

LE MENU DÉGUSTATION

- 110 € -

*Menu proposé uniquement les soirs du mercredi au vendredi
ainsi que le midi & le soir les week-ends*

*Menu available on evenings from Wednesday to Friday
as well as for lunch and dinner during the weekend*

La terrine de légumes estivale au chèvre frais,
Piquillos et herbes des simples

*Summer vegetables terrine with fresh goat cheese,
Piquillos and mixed herbs from the Castle*



Les tomates de variétés anciennes et pastèque grillée,
Homard bleu mariné au citron vert et sorbet Green Zebra

*Ancient varieties of multi coloured tomatoes with grilled watermelon,
Blue lobster marinated with lime and Green Zebra sorbet*



La Polenta crémeuse au parmesan,
Truffe d'été et jus corsé de cèleri rave

*Creamy polenta with Parmesan cheese,
Summer truffle and full-bodied celery root extract*



L'agneau de lait de Haute Loire,
Pomme de terre à la sauge, poireaux à la flamme et pignons de pins

*Milk-fed lamb from the Haute Loire mountains,
Potato with sage, leek roasted with fire, and pine nuts*



Le Finger au citron infusé au thym du jardin,
Sablé au quinoa Bio

*Lemon finger infused with thyme from the Castle,
Organic quinoa biscuit*



Le melon au naturel dans l'esprit d'un calisson,
Granité et tuile au miel de garrigue

*Raw melon the « calisson d'Aix » way,
Melon granité and honey slice from the garrigue*

NOS PROPOSITIONS

*Menu proposé uniquement les soirs du mercredi au vendredi
ainsi que le midi & le soir les week-ends*

*Menu available on evenings from Wednesday to Friday
as well as for lunch and dinner during the weekend*

Entrée - Plat – Dessert | Three courses 75€

Entrée | Starter 26€ - Plat – Main 36€ - Dessert 18€

LE MENU ENFANT | KID'S MENU - 25 € -

Le Chef adapte tous les jours un menu au gré du marché comprenant une entrée, un plat et un dessert

Three-courses menu created every day by the Chef according to the market

ENTRÉES | STARTERS

La terrine de légumes estivale au chèvre frais,
Piquillos et herbes des simples

*Summer vegetables terrine with fresh goat cheese,
Piquillos and mixed herbs from the Castle*



Les tomates de variétés anciennes et pastèque grillée au lard paysan,
Crème légère de Burrata et sorbet Green Zebra

*Ancient varieties of multi coloured tomatoes and grilled watermelon with farm bacon,
Fluffy burrata cheese cream and Green Zebra sorbet*



La brandade de cabillaud au piment d'Espelette,
Fenouil et jaune d'œuf fermier à l'huile d'olive

*Cod brandade with Espelette pepper,
Fennel and free-range egg yolk with olive oil*



La Polenta crémeuse au parmesan,
Truffe d'été et jus corsé de céleri rave

*Creamy polenta with Parmesan cheese,
Summer truffle and full-bodied celery root extract*

PLATS | MAIN COURSES

L'omble chevalier croustillant à la mélisse du jardin,
Aïoli moderne et râpé de poutargue

*Crispy arctic char with hyssop from the garden,
Modern aioli and grated bottarga*



La canette des Dombes fumée au bois de cerisier,
Courgette, girolles aux amandes et cerise aigre-douce

*Duck from Dombes smoked with cherry wood,
Zucchini, girolles with almond and sweet and sour cherry*



L'agneau de lait de Haute Loire,
Pomme de terre à la sauge, poireaux à la flamme et pignons de pins

*Milk-fed lamb from the Haute Loire mountains,
Potato with sage, leeks roasted with fire, and pine nuts*

DESSERTS

Sélection de fromages de la région,
Crackers au cumin, chutney de fenouil et confiture de cerises noires

*Regional cheese platter
Served with cumin crackers, fennel chutney and black cherry jam*



Le melon au naturel dans l'esprit d'un calisson,
Granité et tuile au miel de garrigue

*Raw melon the « calisson d'Aix » way,
Melon granité and honey slice from the garrigue*



Le Finger au citron infusé au thym du jardin,
Sablé au quinoa Bio

*Lemon finger infused with thyme from the Castle,
Organic quinoa biscuit*



L'entremets chocolat Guanaja 70% de chez Valrhona,
Praliné au sésame

*Guanaja chocolate entremets
70% cacao from Valrhona, Sesame praliné*

LES VINS AU VERRE | WINE BY THE GLASS

LES VINS BLANCS | WHITE WINE

12 cl

Beaujolais, Chardonnay, Château des Ravatys, Famille Lavorel	2018	9€
Chablis Vieilles Vignes, Grand Vin de Bourgogne, Domaine Aegerter	2018	11€
Sancerre, le Clos Bannon, Domaine Fouassier	2017	12€
Condrieu "Les Terrasses du Palat" F. Villard	2018	16€
Gewurztraminer Alsace Grand Cru Dirlor-Cadé	2014	16€

LES VINS ROUGES | RED WINE

Côte de Brouilly, Cuvée Réserve, Château des Ravatys, Famille Lavorel	2017	14€
Côtes de Brouilly, Cuvée Mathilde, Château de Ravatys, Famille Lavorel	2018	10€
Brouilly, Le Marquisat, Château de Ravatys, Famille Lavorel	2019	9€
Monthélie Bastion de L'Oratoire, Chanson	2015	14€
Crozes Hermitage Maison Juliette Amat « Les Belles Terrasses »	2019	11€
Côtes de Bourg Château Tour des Graves "Cuvée Idylle"	2013	13€

LES VINS ROSÉS | ROSÉ WINE

Beaujolais « Air de Rosé », Château des Ravatys, Famille Lavorel	2020	9€
Côtes de Provence Château Minuty « Cuvée Or »	2018	12€

LES CHAMPAGNES | CHAMPAGNE

Henriot « Blanc de Blancs » Brut	16€
Laurent Perrier Brut	21€
Drappier « Rosé de Saignée »	19€
Billecart-Salmon Rosé Brut	23€
Moët & Chandon Brut Impérial	20€

LES CHAMPAGNES EN DEMI-BOUTEILLES

37,5cl

CHAMPAGNE ½ BOTTLE

Louis Roederer Brut Premier	65€
Bollinger « Spéciale Cuvée »	70€

LES GRANDS VINS EN ROUGE | RED WINE

LES VINS DE BOURGOGNE | BURGUNDY

75 cl

Pommard 1 ^{er} Cru « Les Bertins » Domaine Chantal Lescure	2017	148€
Nuits Bonnes mares Grand Cru Domaine Bruno Clair	2016	365€
Corton Grand Cru Domaine Bouchard	2014	220€

LES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Côte Rôtie « Blonde du Seigneur » Georges Vernay	2015	119€
Hermitage « Les Moriers de la Sizeranne » Domaine Chapoutier	2014	149€
Châteauneuf du Pape Domaine Usseglio « La Cuvée de mon Aieul »	2015	135€

LES VINS DE BORDEAUX

Moulis en Médoc Château Poujeaux	2006	115€
Margaux Château Cantenac Brown	2011	168€
Péssac-Léognan Les Carmes de Haut Brion	2011	195€

EN BLANC

LES VINS DE BOURGOGNE | BURGUNDY

Meursault 1 ^{er} Cru « Les Clous » Domaine Bouchard	2017	129€
Nuits Saint Georges 1 ^{er} Cru Perrières Domaine Henri Gouges	2015	198€

LES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu Domaine Georges Vernay « Les Terrasses de L'Empire »	2017	109€
Hermitage « Chante Alouette » M.Chapoutier	2017	146€

LES VINS ROUGES | RED WINE

LES VINS DU BEAUJOLAIS

75 cl

Beaujolais Rouge Domaine Guty	2017	39€
Côtes de Brouilly, Cuvée Mathilde, Château de Ravatys, Famille Lavorel	2018	45€
Brouilly, Le Marquisat, Château de Ravatys, Famille Lavorel	2019	42€
Brouilly Domaine Cédric Vincent « Sous la Chapelle »	2017	45€
Côte de Brouilly Château des Ravatys Cuvée Reserve, Famille Lavorel	2017	69€
Juliéna Les Capitans, Maison Trénel	2019	59€
Régnié Domaine Thévenet « Granit »	2018	49€

LES VINS DE BOURGOGNE

Hautes-Côtes de Nuits, Les Dames Huguettes, Domaine Aegerter	2019	84€
Savigny-les-Beaunes Domaine Bouchard Père & Fils	2018	63€
Marsannay « Les Grandes Vignes »	2018	85€

LES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Côte Rôtie Domaine Jean Michel Gerin « Champin le Seigneur »	2017	99€
Saint Joseph "Les Terres d'Encres" Domaine Georges Vernay	2018	69€
Cornas Domaine Courbis « Les Eygats »	2017	96€
Crozes Hermitage « Les Belles terrasses » Domaine Juliette Amat	2019	54€
Gigondas Confidentiel, Domaine Montirius	2015	79€

LES VINS DE PROVENCE ET LANGUEDOC ROUSSILLON

Saint-Chinian « Vieilles Canailles » Les Eminades Domaine Bettoni	2015	79€
---	------	-----

LES VINS DU VAL DE LOIRE

Saumur Champigny Domaine des Roches Neuves Thierry Germain	2018	48€
Sancerre « Empreinte » Domaine Fouassier	2015	59€

LES VINS DE BORDEAUX

Côtes de Bourg Château Tour des Graves « L'Idylle »	2016	49€
---	------	-----

LES VINS ROSÉS | ROSÉ WINE

Beaujolais « Air de Rosé » Château des Ravatys, Famille Lavorel	2020	39€
Côtes de Provence Château Minuty « Cuvée Or »	2018	65€
Côtes de Provence Château Minuty « Cuvée 281 »	2018	110€
Ventoux, Domaine de la Fondrèche	2019	49€

LES VINS BLANCS | WHITE WINE

LES VINS DU BEAUJOLAIS

75 cl

Beaujolais, Chardonnay, Château des Ravatys, Famille Lavorel 2018 39€

LES VINS DE BOURGOGNE | BURGUNDY

Bourgogne Domaine Anne Gros « Clos de l'Eglise » 2017 69€

Viré Clessé, Réserve Personnelle, Domaine Aegerter 2019 89€

Rully 1^{er} Cru « Les Cloux » Domaine Jaeger-Defaix 2018 79€

Chablis Vieilles Vignes, Grand Vin de Bourgogne, Domaine Aegerter 2018 65€

Chablis 1^{er} Cru « Les Fourneaux » Domaine Goutheron 2017 89€

LES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Saint Joseph « Les Granits » Maison M. Chapoutier 2017 88€

Saint Péray « Ongrie » Domain Alain Voge 2018 69€

Châteauneuf du Pape Clos La Roquette 2018 92€

VDP « Viognier de Rosine » Stephane Ogier 2018 49€

Condrieu "Les Terrasses du Palat" F. Villard 2018 80€

LES VINS DE PROVENCE ET LANGUEDOC ROUSSILLON

Côtes de Provence Château Miraval 2015 59€

Collioure « Argile » Domaine de la Rectorie 2018 79€

LES VINS DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

Cour Cheverny « François 1er » Domaine des Huards 2016 59€

Saumur « L'Insolite » Domaine Thierry Germain 2017 72€

LES VINS DU JURA, DE SAVOIE ET D'ALSACE

Côtes du Jura Chardonnay « Préfleury » Domaine Eric Thill 2015 65€

Chignin Bergeron « Le Cellier des Crays » Domaine Berlioz 2017 59€

Gewurztraminer Alsace Grand Cru Dirler-Cadé 2014 82€

LES CHAMPAGNES

EN BOUTEILLE | BY THE BOTTLE

75 cl

Blanc de blancs Henriot Brut

89€

Laurent perrier Brut

110€

LES GRANDS CHAMPAGNES

75 cl

Laurent Perrier « Grand Siècle »

245€

Ruinart Brut Millésime

2010

170€

Pol Roger Blanc de blancs

2009

149€

Bollinger « Grande Année »

2008

219€

Roederer « Cristal »

2009

350€

Dom Pérignon Brut

2006

370€

Pommery « Louise » Brut

2000

450€

EN MAGNUM

150 cl

Brut Premier Louis Roederer

174€

Ruinart Blanc de blancs

250€

CHAMPAGNES ROSÉS

75 cl

Brut Rosé Billecart-Salmon

170€

Brut Rosé Maison Drappier

125€

Brut Rosé Laurent Perrier

195€

Brut Rosé « Dom Pérignon »

2000

824€

Brut Rosé « Dom Ruinart » Maison Ruinart

2004

540€

LES APERITIFS

Kir (Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, Griotte) 12cl	9€
Kir Royal Champagne 12cl	20€
Américano 7cl	15€
Martini Blanc, Rouge, 4cl	7€
Pastis 51, Ricard 4cl	7€
Suze 4cl	7€
Campari 4cl	9€

LES BIÈRES | BEERS

Heineken	7€
Affligem	7€
Blanche du Mont Blanc	7€
Desperados	7€

LES SANS ALCOOLS | SOFTS DRINKS

Jus de Fruit artisanal d'Alain Millat 33cl	7€
<i>Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Abricot, Mangue, Pêche de vigne, Fraise, Framboise</i>	
Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl	6€
Perrier 33cl	6€
Schweppes Tonic, Schweppes Agrum' 20cl	6€
Sirop (Fraise, Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Orgeat)	4€

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATER 75cl

Evian	7,5€
Badoit	7,5€
Châteldon	9€

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Expresso, Décaféiné expresso	4€
Double expresso, Cappuccino	6€
Chocolat Chaud	6€
Thé, Infusion	6€

LES WHISKYS 4cl

SINGLE MALT

Cardhu 12 ans	16€
Knockando	18€
Oban 14ans	22€
Raasay	23€
Lagavulin 16ans	25€

Glenmorangie, Nectar d'Or

BOURBON

Jack Daniels	12€
Knobb Creek	18€
Bulleit	19€

BLENDED

J&B	10€
Jameson	11€
Johnnie Walker Black Label	12€
Johnnie Walker Reserve	18€
Chivas Regal 12ans	16€
Gentlemen Jack	18€

LES VODKAS 4cl

Absolut	10€
Grey Goose	12€
Ketel One Citron	14€

LES GINS 4cl

Gordon's	10€
Bombay Sapphire	12€
Tanqueray	14€
Hendrick's	16€

LES TEQUILAS 4cl

Camino Real	12€
Patrol	19€

LES RHUMS 4cl

Ron Zacapa 23	16€
Don Barcelo	18€
Diplomatico Reserve	19€

LES COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS 4cl

Hennessy, Fine de Cognac	20€
Hennessy XO	45€
Hennessy Paradis Imperial	220€
Blanche d'Armagnac Castarede	16€

LES LIQUEURS | LIQUORS 4cl

Baileys	10€
Chambord	10€
Fernet Branca	10€
Chartreuse Jaune, Chartreuse Verte	11€
Get 27, Get 31	10€

LES EAUX DE VIE | BRANDY 4cl

Kirsh « St Florian »	11€
Williamine	15€
Framboise, Morand	15€
Grappa Classica Borgo Antigo	11€