

COLLECTION HIVER 2016
Winter collection 2016



MENU DEJEUNER / LUNCH MENU
39 EUROS

Selon marché du jour / Daily Special

Entrée / Plat / Dessert
Starter / Main Course / Dessert

MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU
59 EUROS

- POUR COMMENCER / TASTER -
L'amuse-bouche du Chef / The Chef's appetizer

- ENTREE / STARTER -

Les noix de Saint-Jacques / Scallops

*Servies en carpaccio, crémeux de tarama au citron vert, écume pomme verte,
trévisse à l'huile de pistache.*

*Served Carpaccio style, creamy tarama with lime, green apple froth,
radicchio with pistachio oil.*

- PLAT / MAIN COURSE -

La pintade / Guinea Fowl

*Suprême rôti aux noix, céleri à la vanille,
sucriner et choux de Bruxelles étuvés, betterave Chioggia.*

*Roasted supreme with walnuts, vanilla celery,
sucinine lettuce and steamed Brussel sprouts, Chioggia beets.*

- DESSERT / DESSERT -

Le chocolat / Chocolate

*Rencontre du chocolat Jivara et du mojito, biscuit caramel brownies,
sucre pétillant à la menthe glaciale.*

*Mixture of Jivara chocolate and Mojito, caramel brownie biscuit,
fizzy minted sugar.*

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

COLLECTION HIVER 2016
Winter collection 2016

MENU DE VALRUGUES / VALRUGUES MENU

89 EUROS

- AMUSE BOUCHE / APPETIZER -

Le foie gras de canard / Duck Foie Gras

Cuit en terrine comme un nougat, chutney de poire à la moutarde épicée, écume vinaigrée.
Cooked in a terrine like nougat, pear chutney with spicy mustard, vinegar froth.

- ENTREE / STARTER -

L'ormeau & la noix de Saint-Jacques / Abalone and scallops

Saisis en persillade, pomme de terre confite aux algues, jus corsé au Xérès.
Seared in parsley butter garlic sauce, potatoes confit with seaweed, strong Sherry gravy.

- POISSON / FISH -

Le Cabillaud sauvage / Cod fish

En écailles de carottes de couleur à l'huile de sésame, sauce oursin-safran.
Colored carrot scales with sesame oil, sea urchin-saffron sauce.

- VIANDE / MEAT -

Le pigeon / Pigeon

Rôti, boulgour de condiments orientaux, cromesquis de dattes mentholées.
Roasted, bulgur with Oriental condiments, fried cromesquis with mentholated dates.

- FROMAGE / CHEESE -

Le Chariot de fromages frais et affinés par Vincent VERGNE (Maître affineur).
A fresh and aged cheese trolley by Vincent Vergne (Master cheesemonger).

- DESSERT / DESSERT -

Les fruits exotiques / Exotic fruit

Corolle de coco torréfié, ganache au poivre de Timut, écume de mangue,
passion croquant cassonade.
*Round of roasted coconut, ganache with Timut pepper, mango froth,
brown sugar crunch with passion fruit.*

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

COLLECTION HIVER 2016
Winter collection 2016

LA CARTE / À LA CARTE MENU

ENTREES / STARTERS

- L'œuf confit / Egg confit** 28 EUROS
Mousseline de potimarron, sucs de clémentine, légumes d'hiver cuits et crus, crémeux curry et coco.
Hokkaido squash mousseline, clementine juice, cooked and raw winter vegetables, creamy curry with coconut.
- Les noix de Saint Jacques / Scallops** 34 EUROS
Servies en carpaccio, crémeux de tarama au citron vert, écume pomme verte, trévisse à l'huile de pistache.
Served Carpaccio style, creamy tarama with lime, green apple froth, radicchio with pistachio oil.
- Le foie gras de canard / Duck foie gras** 36 EUROS
Cuit en terrine comme un nougat, chutney de poire à la moutarde épicée, écume vinaigrée.
Cooked in a terrine like nougat, pear chutney with spicy mustard, vinegar froth.
- Les ormeaux / Abalone** 39 EUROS
Saisis en persillade, pomme de terre confite aux algues, jus corsé au Xérès.
Seared in parsley butter garlic sauce, potatoes confit with seaweed, strong Sherry gravy.

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

COLLECTION HIVER 2016
Winter collection 2016

LA CARTE / À LA CARTE MENU

LES POISSONS / FISH

- La sole / Sole** 44 EUROS
Cuite meunière, vert de poireau étuvé aux huîtres, parmesan Reggiano, balsamique noir.
Meunière style, steamed leek greens with oysters, Reggiano Parmesan, black balsamic.
- La dorade grise / Black sea bream** 36 EUROS
Saisie, céleri étuvé, coulis d'algues, jeunes pousses de salade, beurre vanille-agrumes.
Seared, steamed celery, seaweed coulis, baby lettuce, vanilla-citrus butter.
- Le Cabillaud sauvage / Cod fish** 32 EUROS
En écailles de carottes de couleur à l'huile de sésame, sauce oursin-safran.
Colored carrot scales with sesame oil, sea urchin-saffron sauce.
- Le rouget barbet / Red mullet** 38 EUROS
Saisi, palets de navet au potimarron, lard gascon, jus de grenade et roquette, sauce corsée au vin rouge.
Seared, turnip discs with Hokkaido squash, Gascon bacon, pomegranate juice and rocket salad, spicy red wine sauce.

LES VIANDES / MEATS

- Le bœuf / Beef** 42 EUROS
Grillé, salsifis glacés de sauce béarnaise, épinards à la muscade.
Grilled, salsify glazed with a béarnaise sauce, spinach with nutmeg.
- Le pigeon / Pigeon** 36 EUROS
Rôti, boulgour de condiments orientaux, cromesquis de dattes mentholées.
Roasted, bulgur with Oriental condiments, fried cromesquis with mentholated dates.
- L'agneau de nos terroirs / Local lamb** 38 EUROS
Selle saisie, blettes au parmesan Reggiano, anchois, citron, olives noires.
Seared saddle of lamb, Swiss chard with Reggiano Parmesan, anchovies, lemon, black olives.
- La pintade / Guinea fowl** 34 EUROS
Suprême rôti aux noix, céleri à la vanille, sucrine et choux de Bruxelles étuvés, betterave Chioggia.
Roasted supreme with walnuts, vanilla celery, sucrine lettuce and steamed Brussel sprouts, Chioggia beets.

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

COLLECTION HIVER 2016
Winter collection 2016

LA CARTE / À LA CARTE MENU

LE CHARIOT DE FROMAGES FRAIS ET AFFINES /
A FRESH AND AGED CHEESE CART

16 EUROS

par Vincent VERGNE (Maître affineur) / *by Vincent VERGNE (Master cheesemonger).*

LES DESSERTS* / DESSERTS*

Le baba / *Baba*

16 EUROS

Au rhum arrangé, sabayon de mandarines, croustillant aux épices, crème diplomate vanillée, sorbet litchis.

With rum and fruit, zabaglione with mandarin, spicy crisp, thick vanilla cream, litchi sorbet.

Le chocolat / *Chocolate*

16 EUROS

Rencontre du chocolat Jivara et du mojito, biscuit caramel brownies, sucre pétillant à la menthe glaciale.

Mixture of Jivara chocolate and Mojito, caramel brownie biscuit, fizzy mint sugar.

Le riz au lait / *Rice pudding*

16 EUROS

Makis de mangue aux senteurs de citronnelle, royale de praliné à l'ancienne, thé Matcha, sorbet bergamote.

Mango makis with hints of lemongrass, old-fashioned praline royale, Matcha tea, bergamot sorbet.

Les fruits exotiques / *Exotic fruit*

16 EUROS

Corolle de coco torréfié, ganache au poivre de Timut, écume de mangue, passion croquant cassonade.

Round of roasted coconut, ganache with Timut pepper, mango froth, brown sugar crunch with passion fruit.

Le 100% chocolat / *100% chocolate*

19 EUROS

Crémeux chocolat pur Caraïbes, biscuit au lait, chantilly croquante de cacao, tuile nougatine au gruë, sauce chocolat blanc.

Creamy pure Caribbean chocolate, milk biscuit, crunchy cocoa whipped cream, nougatine biscuit with chocolate nibs, white chocolate sauce.

*Certains desserts nécessitent une longue préparation, nous vous conseillons donc de les commander en début de repas.

**Some desserts require a long preparation, so we advise you to order them in the beginning of your meal.*

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

Restaurant Gastronomique de Valrugues

Hôtel le Vallon de Valrugues & Spa*** - 9 chemin Canto Cigalo – 13210 Saint Rémy de Provence**

Mail : resa@vallondevalrugues.com – Tel 04 90 92 04 40 – www.vallondevalrugues.com