

COLLECTION ETE 2018
Summer collection 2018



MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

70 EUROS

- L'AMUSE-BOUCHE DU CHEF / *THE CHEF'S APPETIZER* -

Le concombre / *Cucumber*

Servi en spaghettis, fromage blanc aux algues et cacahuètes au curry.
Cucumber spaghetti noodles, fromage blanc with seaweed and peanuts with curry.

- ENTREE / *STARTER* -

La dorade grise / *Black seabream*

Servie en tartare à la coriandre, pastèque et poivron rouge confits, artichauts.
Tartare with coriander, watermelon and confit red bell pepper, artichokes.

Ou

Le foie gras de canard / *Duck foie gras*

Servi en terrine comme un nougat, déclinaison de melon et roquette.
Served as a terrine like nougat, variation of melon and rocket.

- PLAT / *MAIN COURSE* -

Le mullet / *Mullet*

Saisi, courgettes jaunes, abricots au romarin et sauce hollandaise à l'olive noire.
Searched, yellow courgettes, apricots with rosemary and black olive hollandaise sauce.

Ou

Le cochon Ibérique / *Iberian pork*

Duo grillé au thym, fenouil confit, patates douces et pignons de pins.
Duo grilled with thyme, confit fennel, sweet potatoes and pine nuts.

Le chariot de fromage en supplément 19€ / *Cheese cart – additional cost 19€-*

-DESSERT / *DESSERT* -

La pêche et abricot / *Peach and apricot*

Feuille à feuille d'amande, plaisir d'abricot rôti au miel des Alpilles,
crèmeux de pêche au romarin.

*Almond napoleon, roasted apricot with honey from the Alpilles mountains
cream of peach with rosemary.*

Ou

Le chocolat menthe / *Chocolate mint*

Pur caraïbe, mousse de lait acidulée, cristalline de sucre à la menthe, éclats de fève de tonka.

Pure Caribbean chocolate, sour milk mousse, sugar crystalline with mint, sprinkles of tonka beans.

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 +33 (0) 4 90 92 04 40 – www.vallondevalrugues.com

COLLECTION ETE 2018
Summer collection 2018



MENU DE VALRUGUES / VALRUGUES MENU
95 EUROS

- AMUSE-BOUCHE / APPETIZER -

Les tomates de couleurs / Multi-coloured tomatoes
Servies en chutney, basilic et son crémeux de fenouil.
Served as chutney, basil with creamy fennel.

- ENTREE / STARTER -

Les Langoustines / Langoustines
Saisies, courgettes à la graine de passion, poulpe mariné, curry aux algues, citron et wasabi.
Seared, courgettes with passion fruit seeds, marinated octopus, seaweed curry, lemon and horseradish.

- POISSON / FISH -

Le Saint Pierre / John Dory
Saisi, caviar d'aubergine grillée, crémeux de vitelotte et olives grossane.
Seared, grilled aubergine dip, creamy vitelotte potatoes with grossane olives.

- VIANDE / MEAT -

Le taureau AOP Camargue / AOP bull from the Camargue
Grillé et lardé de chorizo, pomme de terre croustillante, houmous et salade d'herbes.
Grilled and wrapped in chorizo, crunchy potato, houmous and herb salad.

- FROMAGE / CHEESE -

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

- DESSERT / DESSERT -

La framboise / Raspberry
Dans l'esprit d'un baba moelleux l'hibiscus, sphère chocolatée violette et cœur coulant, glace bérriolette.
Like a soft hibiscus baba, chocolate and violet disk with creamy centre, red fruit and violet ice cream.

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

COLLECTION ETE 2018
Summer collection 2018



LA CARTE / À LA CARTE MENU

ENTREES / STARTERS

La dorade grise / *Black seabream*

Servie en tartare à la coriandre, pastèque et poivron rouge confits, artichauts.

Tartare with coriander, watermelon and confit red bell pepper, artichokes.

38 EUROS

Les langoustines / *Langoustines*

Saisies, courgettes à la graine de passion, poulpe, curry aux algues, citron et wasabi.

Seared, courgettes with passion fruit seeds, octopus,

seaweed curry, lemon and horseradish.

42 EUROS

Le foie gras de canard / *Duck foie gras*

Servi en terrine comme un nougat, déclinaison de melon et roquette.

Served as a terrine like nougat, variation of melon and rocket.

40 EUROS

La tomate de Provence / *Tomato from Provence*

Servie en bonbon, gelée d'eau de tomate, cromesquis de mozzarella.

Served as a sweet, jelly with tomato water, mozzarella cromesquis.

36 EUROS

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 +33 (0) 4 90 92 04 40 – www.vallondevalrugues.com

COLLECTION ETE 2018
Summer collection 2018



LA CARTE / À LA CARTE MENU

LES POISSONS / FISH

Le rouget / Red mullet

Saisi, fenouil, petite salade fraîcheur, encornet safrané et jus de bouillabaisse.

Seared, fennel, small fresh salad, saffron squid with bouillabaisse sauce.

40 EUROS

Le Saint Pierre / John Dory

Saisi, caviar d'aubergine grillée, crémeux de vitelotte et olives grossane.

34 EUROS

Le bar / Sea bass

Saisi, artichauts sablés, poudre d'amande, fenouil et sauce vierge.

Seared, artichokes with shortbread, powdered almond, fennel and virgin sauce.

42 EUROS

Le mullet / Mullet

Saisi, courgettes jaunes, abricots au romarin et sauce hollandaise à l'olive noire.

Seared, yellow courgettes, apricots with rosemary and black olive hollandaise sauce.

32 EUROS

LES VIANDES / MEATS

Le taureau AOP Camargue / AOP bull from the Camargue

Grillé et lardé de chorizo, pomme de terre croustillante, houmous et salade d'herbes.

Grilled and wrapped in chorizo, crunchy potato, houmous and herb salad.

38 EUROS

Le cochon Ibérique / Iberian pork

Duo grillé au thym, fenouil confit, patates douces et pignons de pins.

Duo grilled with thyme, confit fennel, sweet potatoes and pine nuts.

40 EUROS

Le filet de bœuf / Beef fillet

Grillé, légumes d'été et sauce Bordelaise.

Grilled, summer vegetables with Bordelaise sauce.

44 EUROS

L'agneau de nos terroirs / Local lamb

Selle rôtie, ravioles, tomate confite et aubergine, pistou à l'ail.

Roasted saddle, fried ravioles, confit tomato and aubergine, garlic pesto.

40 EUROS

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 +33 (0) 4 90 92 04 40 – www.vallondevalrugues.com

COLLECTION ETE 2018
Summer collection 2018



LA CARTE / À LA CARTE MENU

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

par Vincent VERGNE (Maître affineur) / *by Vincent VERGNE (Master cheesemonger).* 20 EUROS

LES DESSERTS / DESSERTS

La pêche et abricot / *Peach and apricot*

Feuille à feuille d'amande, plaisir d'abricot rôti au miel des Alpilles, crémeux de pêche au romarin.
Almond napoleon, roasted apricot with honey from the Alps, cream of peach with rosemary.

20 EUROS

Le chocolat menthe / *Chocolate mint*

Pur caraïbe, mousse de lait acidulée, cristalline de sucre à la menthe, éclats de fève de tonka.
Pure Caribbean chocolate, sour milk mousse, sugar crystalline with mint, sprinkles of tonka beans.

20 EUROS

La framboise / *Raspberry*

Dans l'esprit d'un baba moelleux à l'hibiscus, sphère chocolatée violette et cœur coulant, glace bérriolette.

Like a soft hibiscus baba, chocolate and violet disk with creamy centre, red fruit and violet ice cream.

20 EUROS

Le citron / *Lemon*

Alliance glacée chocolat blanc à l'huile d'olive, cheesecake, citron fraîcheur basilic, sablé pignon de pin.

Chilled alliance of white chocolate and olive oil, cheesecake, basil lemon coolness, pine nut shortbread.

20 EUROS

Le 100% chocolat / *100% chocolate*

Jardin de texture autour du chocolat grand cru, brownie, mousseux café et son crémeux tonka, glace ilanka.

Garden of textures with grand cru chocolate, brownie, coffee mousseux with tonka cream, illanka ice cream.

22 EUROS

La tomate / *Tomato*

Biscuit croustillant noisette, tartare de fraises, tomates de nos vergers, nuage de roquette bloody mary glacé.

Crunchy hazelnut, strawberry tartare, home-grown tomatoes, frothy iced Bloody Mary with rocket.

20 EUROS

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 +33 (0) 4 90 92 04 40 - www.vallondevalrugues.com