

**COLLECTION AUTOMNE 2018**  
*Collection Autumn 2018*



**MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU**

**70 EUROS**

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

**Le potiron / *Pumpkin***

Servi en soupe crémeuse à la muscade, tartelette de champignons et chantilly de betterave.  
*Served as a creamy soup with nutmeg, mushroom tartlet and beet chantilly cream.*

- ENTREE / *STARTER* -

**Le haddock / *Haddock***

Mariné aux herbes, choux fleurs caramélisés, condiment exotique, sésame noir.  
*Marinated with herbs, caramelised cauliflower, exotic condiment, black sesame.*

*Ou / Or*

**Le foie gras de canard / *Duck foie gras***

Grillé, gaufres de pomme de terre à l'éclat de châtaignes, chutney de clémentines, crémeux au Lagavulin.

*Grilled, potato waffles with chunks of chestnuts, clementine chutney, Lagavulin cream.*

- PLAT / *MAIN COURSE* -

**La rascasse sébaste / *Scorpion fish***

Saisie, risotto d'épeautre du Mont Ventoux au parmesan, poireaux, chanterelles et pamplemousse vanillé.

*Seared, Mont Ventoux spelt risotto with parmesan, leeks, chanterelle mushrooms and grapefruit with vanilla.*

*Ou / Or*

**La pintade / *Guinea fowl***

Suprême contisé, citron, coriandre, carottes au gingembre, salsifis et choux de Bruxelles.  
*Stuffed supreme, lemon, coriander, carrots with ginger, salsify and Brussel sprouts.*

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

-DESSERT / *DESSERT*-

**L'orange / *Orange***

Voile sucré carotte, biscuit moelleux, pomelos tiède vanillé, carotte crémeuse fraîcheur orangée.  
*Sugary carrot coating, soft biscuit, warm vanilla grapefruit, orange flavoured carrot cream.*

*Ou / Or*

**La châtaigne / *Chestnut***

Tartelette gourmande à la noisette, cœur coulant praline, parfait glacé châtaigne.  
*Hazelnut tartlet, creamy praline center, frozen chestnut parfait.*

*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](mailto:resa@vallondevalrugues.com) – Tel +33 (0) 4 90 92 04 40 – [www.vallondevalrugues.com](http://www.vallondevalrugues.com)**

**COLLECTION AUTOMNE 2018**  
*Collection Autumn 2018*



**MENU DE VALRUGUES / VALRUGUES MENU**  
**95 EUROS**

- AMUSE-BOUCHE / APPETIZER -

**Le tarama blanc / White Tarama**

Au citron vert, crémeux fumé, feuille de brick et caviar de hareng.  
*With lime, smoked cream, brick pastry sheet and herring caviar.*

- ENTREE / STARTER -

**Les noix de Saint-Jacques / Scallops**

Cuites meunière au lard Gascon, betterave rouge, topinambour, huile végétale,  
consommé de champignons et noisettes aux algues.  
*Cooked meunière-style with Gascon bacon, beet, Jerusalem artichoke, vegetable oil,  
mushroom consommé and hazelnut with seaweed.*

- POISSON / FISH -

**La dorade grise / Black Seabream**

Saisie, panais, choux vert au gingembre,  
vinaigrette de sésames grillés, condiment citronné.  
*Seared, parsnips, green cabbage with ginger  
grilled sesame dressing with lemon.*

- VIANDE / MEAT -

**Le chevreuil / Venison**

Noisette rôtie en croûte de persillade, croustillant de céleri à la vanille, pomme verte et wasabi.  
*Roasted noisette wrapped in parsley-garlic crust, crunchy celery root with vanilla, green  
apple and horseradish.*

- 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 madeleine / Madeleine biscuit**

Au beurre noisette, parfumée au citron yuzu, mousse craquante des Caraïbes sauce Suzette.  
*In brown butter, flavoured with yuzu, crunchy mousse from the Caribbean, orange Suzette sauce.*

*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](mailto:resa@vallondevalrugues.com) - Tel +33 (0) 4 90 92 04 40 - [www.vallondevalrugues.com](http://www.vallondevalrugues.com)**

**COLLECTION AUTOMNE 2018**  
*Collection Autumn 2018*



**LA CARTE / À LA CARTE MENU**

**ENTREES / STARTERS**

**Les noix de Saint-Jacques / *Scallops***

Cuites meunière au lard Gascon, betterave rouge, topinambour, huile végétale, consommé de champignons et noisettes aux algues.

*Cooked meunière-style with Gascon bacon, beet, Jerusalem artichoke, vegetable oil, mushroom consommé and hazelnut with seaweed.*

42 EUROS

**Le foie gras de canard / *Duck foie gras***

Grillé, gaufres de pomme de terre à l'éclat de châtaignes, chutney de clémentine, crémeux au Lagavulin.

*Grilled, potato waffles with chunks of chestnuts, clementine chutney, Lagavulin cream.*

40 EUROS

**Le haddock / *Haddock***

Mariné aux herbes, choux fleurs caramélisés, condiment exotique, sésame noir.

*Marinated with herbs, caramelised cauliflower, exotic condiment, black sesame.*

34 EUROS

**Le potiron / *Pumpkin***

Servi en soupe crémeuse à la muscade, tartelettes de champignons et chantilly de betterave.

*Served as a creamy soup with nutmeg, mushroom tartlet with beet chantilly cream.*

30 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](mailto:resa@vallondevalrugues.com) – Tel +33 (0) 4 90 92 04 40 – [www.vallondevalrugues.com](http://www.vallondevalrugues.com)

**COLLECTION AUTOMNE 2018**  
*Collection Autumn 2018*



**LA CARTE / À LA CARTE MENU**

**LES POISSONS / FISH**

**La lotte / Monkfish**

Cuite meunière et lardée de chorizo Ibérique, pomme de terre croustillant aux herbes  
anguille fumée et sabayon au poivron rouge mentholé.

*Cooked meunière-style wrapped with Iberian chorizo, crunchy potato with herbs,  
smoked eel with mentholated red pepper sabayon.*

44 EUROS

**La dorade grise / Black seabream**

Saisie, panais, choux vert au gingembre,  
vinaigrette de sésames grillés, condiment citronné.

*Seared, parsnips, green cabbage with ginger  
grilled sesame dressing with lemon.*

40 EUROS

**La rascasse sébaste / Scorpion fish**

Saisie, risotto d'épeautre du Mont Ventoux au parmesan, poireaux,  
chanterelles et pamplemousse vanillé.

*Seared, Mont Ventoux spelt risotto with parmesan, leeks,  
chanterelle mushrooms and grapefruit with vanilla.*

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](mailto:resa@vallondevalrugues.com) – Tel +33 (0) 4 90 92 04 40 – [www.vallondevalrugues.com](http://www.vallondevalrugues.com)

**COLLECTION AUTOMNE 2018**  
*Collection Autumn 2018*



**LES VIANDES / MEAT**

**Le chevreuil / Venison**

Noisettes rôties en croûte de persillade, croustillant de céleri à la vanille, pomme verte et wasabi.

*Roasted noisette in a parsley-garlic crust, crunchy celery root with vanilla, green apple and horseradish.*

42 EUROS

**La pintade / Guinea Fowl**

Suprême contisé, citron, coriandre, carottes au gingembre, salsifis et choux de Bruxelles.

*Stuffed supreme, lemon, coriander, carrots with ginger, salsify and Brussel sprouts.*

36 EUROS

**Le filet de bœuf / Beef fillet**

Grillé, légumes d'automne et sauce Périgourdine.

*Grilled, autumn vegetables with Périgourdine truffle sauce.*

44 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](mailto:resa@vallondevalrugues.com) – Tel +33 (0) 4 90 92 04 40 – [www.vallondevalrugues.com](http://www.vallondevalrugues.com)

**COLLECTION AUTOMNE 2018**  
*Collection Autumn 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).*

**LES DESSERTS / DESSERTS**

**La madeleine / *Madeleine Biscuit***

Au beurre noisette, parfumée au citron yuzu, mousse craquante des Caraïbes sauce Suzette.

*In brown butter, flavoured with yuzu, crunchy mousse from the Caribbean, orange Suzette sauce.* 20 EUROS

**La châtaigne / *Chestnut***

Tartelette gourmande à la noisette, cœur coulant praline, parfait glacé châtaigne.

*Hazelnut tartlet, creamy praline center, frozen chestnut parfait.* 20 EUROS

**L'orange / *Orange***

Voile sucré carotte, biscuit moelleux, pomelos tiède vanillé, carotte crémeuse fraîcheur orangée.

*Sugary carrot coating, soft biscuit, warm vanilla grapefruit, orange flavoured carrot cream.* 20 EUROS

**La pomme / *Apple***

Pressé de pomme confite muscovado, nuage de granny manzana, croustillant aux épices, sorbet de nos vergers.

*Pressed confit apple with muscovado sugar, granny smith cloud, crisp with spices, sorbet from our groves.* 20 EUROS

**Le praliné / *Praline***

Alliance légère de la poire et du praliné, mendiant chocolat, éclats de fruits secs, sorbet Williamine.

*Light alliance of pear and praline, chocolate mendiant disk, dried fruit chunks, Williamine sorbet.* 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](mailto:resa@vallondevalrugues.com) – Tel +33 (0) 4 90 92 04 40 – [www.vallondevalrugues.com](http://www.vallondevalrugues.com)