

MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

90 EUROS

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

Le Maquereau / Mackerel

Grillé au soja, crémeux de maïs,

suc de pamplemousse, concombre acidulé.

Grilled withn soya, corn cream, grapefruit juice, acidulated cucumber.

- ENTREE / *STARTER* -

L'Espadon/ Swordfish

Mi-cuit, marmelade de tomates au basilic, courgette verte épicée et fenouil crémeux.

Half cooked, tomatoes and basil marmalade, spicy green zucchini and fennel cream.

Ou / Or

Le Foie Gras de Canard / Duck Foie Gras

Fruits secs torréfiés, pulpe d'abricot au basilic, oignons caramélisés, sablé au romarin.

Torrefied dried fruits, apricot perfumed with basil, caramelized onions and rosemary biscuit.

- PLAT / *MAIN COURSE* -

Le Maigre de Méditerranée / Croacker

Saisi à l'huile d'olive du Calanquet, crème d'artichaut au corail,
aubergines graffiti et poivrons confits.

*Seared with olive oil from le Calanquet, artichoke cream with coral,
graffiti eggplant and preserved pepper.*

Ou / Or

La Pintade / Guinea Fowl

Le suprême rôti, petites carottes de couleurs aux herbes,

pak choï acidulé, oignon vert à la graine de moutarde, jus à l'estragon.

*Roasted, small colored carrots with herbs, acidulated Chinese cabbage,
green onion with mustard seeds and tarragon juice.*

La sélection de fromage en supplément 21€

Cheese selection – additional cost 21€

- DESSERT / *DESSERT* -

Le Chocolat / Chocolate

Alliance des 3 chocolats parfumée à la menthe poivrée,

ganache jivara aux éclats de sarrasin, biscuit viennois aux cacahuètes et noisette glacée.

Association of three chocolate perfumed with pepper mint,

jivara cream with buckwheat notes, sponge cake with peanuts and iced hazelnut.

Ou / Or

La Prune / Plum

Confite aux senteurs de fruits rouges, pistache et herbes fraîches,

crêpe soufflée au Grand Marnier et fraîcheur glacée.

Candied with red berries flavors, pistachio and fresh herbs,

crêpe puffed with Grand Marnier and iced freshness.

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

MENU VALRUGUES/ VALRUGUES MENU
105 EUROS

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

Le Tourteau / Crab

Comme une raviole, gelée de pomme verte et wakamé,
cacahuètes torréfiées et caviar de citron.

As a ravioli, green apple and wakame jelly, torrefied peanuts and lemon caviar.

- ENTREE / *STARTER* -

Les Gambas / King Prawns

Brûlé à la flamme, légumes d'été infusé au basilic,
vert de poireaux émulsionnés, jus de tête.

*Cooked with the flame, summer vegetables infused with basil,
leek foam, prawn juice.*

- POISSON / *FISH* -

La Daurade Royale / Sea Bream

Confite à la moelle, fenouil braisé aux épices,
pickles de carottes jaunes et jus de roche.

*Preserved with marrow, braised fennel with spices,
yellow carrots pickles and rock juice.*

- VIANDE / *MEAT*-

L'Agneau de Crau / Local Lamb

La selle rôtie au thym, pressé de pommes de terre au citron confit,
poirette à l'ail noir, girolles et gyoza d'épaule croustillante.

*Roasted saddle with thyme, pressed potatoes with candied lemon,
leek with black garlic, chanterelles mushrooms and crispy shoulder gyoza.*

La sélection de fromage en supplément 21€

Cheese selection – additional cost 21€

- DESSERT / *DESSERT* -

La Figue / Fig

De Provence, rôtie parfumée au Porto,
gelée de fraise vanillée aux agrumes, sorbet mara des bois.

*From Provence, roasted and flavoured with Port wine,
vanilla strawberry jelly with citrus notes, wild strawberry sorbet.*

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

LA CARTE / À LA CARTE MENU

ENTREES / STARTERS

Le Foie Gras de Canard / Duck Foie Gras

Fruits secs torréfiés, pulpe d'abricot au basilic, oignons caramélisés, sablé au romarin.
Torrefied dried fruits, apricot perfumed with basil, caramelized onions and rosemary biscuit.

38 EUROS

L'Espadon/ Swordfish

Mi-cuit, marmelade de tomates au basilic, courgette verte épicée et fenouil crémeux.
Half cooked, tomatoes and basil marmalade, spicy green zucchini and fennel cream.

38 EUROS

Les Gambas / King Prawns

Brûlé à la flamme, légumes d'été infusé au basilic, vert de poireaux émulsionnés, jus de tête.
Cooked with the flame, summer vegetables infused with basil, leek foam, prawn juice.

36 EUROS

LES POISSONS / FISH

La Daurade Royale / Sea Bream

Confite à la moelle, fenouil braisé aux épices, pickles de carottes jaunes et jus de roche.
Preserved with marrow, braised fennel with spices, yellow carrots pickles and rock juice.

40 EUROS

Le Maigre de Méditerranée / Croacker

Saisi à l'huile d'olive du Calanquet, crème d'artichaut au corail, aubergines graffiti et poivrons confits.
Seared with olive oil from le Calanquet, artichoke cream with coral, graffiti eggplant and preserved pepper.

42 EUROS

LES VIANDES / MEAT

L'Agneau de Crau / Local Lamb

La selle rôtie au thym, pressé de pommes de terre au citron confit, poirette à l'ail noir, girolles et gyoza d'épaule croustillante.
Roasted saddle with thyme, pressed potatoes with candied lemon, leek with black garlic, chanterelles mushrooms and crispy shoulder gyoza.

42 EUROS

La Pintade / Guinea Fowl

Le suprême rôti, petites carottes de couleurs aux herbes, pak choï acidulé, oignon vert à la graine de moutarde, jus à l'estragon.
Roasted, small colored carrots with herbs, acidulated Chinese cabbage, green onion with mustard seeds and tarragon juice.

40 EUROS

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

LA CARTE / À LA CARTE MENU

LA SELECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINES

A FRESH AND AGED CHEESE SELECTION

De Chez Emily à Eygalières / *From Chez Emily in Eygalières*

21 EUROS

LES DESSERTS / DESSERTS

L'Orange / Orange

Crousti-croque agrumes parfumé à la carotte, biscuit cacao, confit orange et sorbet carotte au cumin.

Crispy citrus perfumed with carrots, cocoa biscuit, candied orange and carrot perfumed with cumin sorbet.

20 EUROS

La Prune / Plum

Confite aux senteurs de fruits rouges, pistache et herbes fraîches, crêpe soufflée au Grand Marnier et fraîcheur glacée.

Candied with red berries flavors, pistachio and fresh herbs, crêpe puffed with Grand Marnier and iced freshness.

20 EUROS

Le Chocolat / Chocolate

Alliance des 3 chocolats parfumée à la menthe poivrée, ganache jivara aux éclats de sarrasin, biscuit viennois aux cacahuètes et noisette glacée.

Association of three chocolate perfumed with pepper mint, jivara cream with buckwheat notes, sponge cake with peanuts and iced hazelnut.

22 EUROS

La Figue / Fig

De Provence, rôtie parfumée au Porto,

Gelée de fraise vanillée aux agrumes, sorbet mara des bois.

From Provence, roasted and flavoured with Port wine, vanilla strawberry jelly with citrus notes, wild strawberry sorbet.

20 EUROS

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

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

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included