BISTROT

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 13h45

MENU DU CHEF / *CHEF'S MENU*
42 EUROS

Entrée, Plat et Dessert au gré de la saison et de l'envie du chef.
Starter, Main dish and dessert preapred by our chef according to the season.

LES ENTREES / *STARTERS*

Le Foie Gras / *Duck Foie Gras*
Mi-cuit, chutney de fruits du moment, réduction de porto et pain aux céréales toasté.
Half cooked, seasonal fruits chutney, Porto reduction and cereal toasted bread. 29 EUROS

Le Saumon Bio / *Organic Salmon*
Cuit lentement aux agrumes, crème de panais aux zestes de citron, pickles et capres croustillantes.
Slightly cooked with citrus, parsnip cream with lemon zest, pickles and crispy capers. 25 EUROS

Le Velouté de Champignons / *Mushroom soup*
Œuf fermier confit doucement, parmigiano reggiano et magret fumé.
Preserved egg, parmigiano Reggiano and smoked duck breast. 23 EUROS

BISTROT

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 13h45

LES PLATS / *MAINS DISHES*

Les Gambas / *King prawns*
Rôties au chorizo, risotto crémeux au parmesan, salicorne
et légumes du moment sautés.
Roasted with chorizo, parmesan creamy risotto, salicorne
and seasonal vegetables. 35 EUROS

Le Poisson du moment / *Fish of the day*
Saisi à l'huile d'olive, mousseline de céleri à la vanille, pois gourmands acidulés,
suc de pamplemousse et sauce beurre blanc, citron et aneth.
Seared in olive oil, celeriac foam with vanilla , acidulated snow peas,
grapefuit and beurre balnc sauce with lemon and dill 34 EUROS

L'Entrecôte Simmental / *Beef rib steak*
Grillée, frites, mesclun et sauce Béarnaise.
Grilled, French fries, mesclun sald and Bearnaise sauce. 35 EUROS

La Pluma ibérique / *Iberian pluma*
Rôti au thym, écrasé de butternut à la truffe, champignons
braisés, citrons confits et jus corsé.
Roasted in thyme, mashed squash with truffle, braised mushrooms,
candied lemons and seasoned juice. 33 EUROS

BISTROT

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 13h45

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*

Le Caramel / *Caramel*
Millefeuille caramélisé, crème mousseline, coulis de caramel
et crème glacée fleur de sel.
Caramelized millefeuille, vanilla foam, caramel sauce and salted ice cream. 14 EUROS

Le Tout-Chocolat / *Chocolate*
Opéra, ganache Caraïbes parfumée au café, biscuit joconde et sorbet café.
Opéra, chocolate Caraïbes cream perfumed with coffee, biscuit and coffee sorbet. 14 EUROS

Le Baba / *Baba*
Créole, ananas, mangue, passion, crème mascarpone au rhum arrangé et sorbet coco.
Creole, pineapple, mango, passionfruit, mascarpone cream with rum arrange and coconut sorbet. 14 EUROS

La Vanille / *Vanilla*
Le flan parisien, pâte sablée vanille et sa crème glacée bourbon.
Parisian pudding, shortbread pastry and bourbon ice cream. 14 EUROS

Le Paris-Brest / *Paris-Brest*
Chou craquant, cœur de praliné amandes et noisettes maison, glace aux fruits secs.
Crispy puff, almonds and hazelnuts home-made praline, dry fruits ice cream. 14 EUROS

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included