

MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

90 EUROS

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

Le Haddock / Haddock

Mariné à l'huile d'olive, crémeux de persil, pomme verte et caviar osciètre.

Marinated in olive oil, parsley cream, green apple and oscietre caviar.

- ENTREE / STARTER -

Le Cabillaud / Cod Fish

Poché doucement dans un lait aromatique puis effeuillé, crème de chou-fleur caramélisé, mangue acidulée, jus d'arêtes exotique et tuile croustillante.

Poached in an aromatic milk and pull off, caramelized cauliflower cream, acidulated mango, exotic fishbone juice and crispy biscuit.

Ou / Or

Le Foie Gras de Canard / Duck Foie Gras

Cuit au sel fumé, topinambours et eryngii, chutney agrumes à la vanille, et gelée sangria.

Cooked with smoked salt, Jerusalem artichokes, mushrooms citrus and vanilla chutney and sangria jelly.

- 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

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 -

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 Butternut / Squash

Servi en velouté, raviole croustillante de champignons aux herbes,
pancetta fumée, pickles et gel passion.

*Served as a velvet, crispy mushroom ravioli with herbs,
smoked pancetta, pickles and passion fruit jelly.*

- ENTREE / *STARTER* -

Les Saint-Jacques / Scallops

Saisies au beurre noisette, ravioles de betteraves et choux vert au gingembre,
palourdes, croûte d'herbes fraîches au citron, jus de corail au yuzu.

*Seared in hazelnut butter, beetroot and green cabbage ravioli with ginger, clams,
fresh herbs and lemon crust and coral juice perfumed with yuzu.*

- 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*-

Le Veau / Veal

Le filet mignon rôti, champignons des bois,
émulsion de pommes de terre fumées, coing acidulé et jus à la sauge.

Roasted tenderloin, mushrooms, smoked potatoes foam, acidulated quince and sage juice.

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

Cuit au sel fumé, topinambours et eryngii, chutney agrumes à la vanille, et gelée sangria.

Cooked with smoked salt, Jerusalem artichokes, mushrooms

citrus and vanilla chutney and sangria jelly.

38 EUROS

Le Cabillaud / Cod Fish

Poché doucement dans un lait aromatique puis effeuillé, crème de chou-fleur caramélisé, mangue acidulée, jus d'arêtes exotique et tuile croustillante.

Poached in an aromatic milk and pull off, caramelized cauliflower cream,

acidulated mango, exotic fishbone juice and crispy biscuit.

36 EUROS

Les Saint-Jacques / Scallops

Saisies au beurre noisette, ravioles de betteraves et choux vert au gingembre, palourdes, croûte d'herbes fraîches au citron, jus de corail au yuzu.

Seared in hazelnut butter, beetroot and green cabbage ravioli with ginger, clams,

fresh herbs and lemon crust and coral juice perfumed with yuzu.

38 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

Le Veau / Veal

Le filet mignon rôti, champignons des bois,

émulsion de pommes de terre fumées, coing acidulé et jus à la sauge.

Roasted tenderloin, mushrooms, smoked potatoes foam, acidulated quince and sage 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