

## **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 osciètre 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 doucement en terrine, pomme verte acidulée, cèleri whisky, anguille fumée, pain toasté à la fleur de sel.  
*Slowly cooked in a terrine, tangy green apple, whisky celery, smoked eel, toasted bread with fleur de sel.*

- 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 Poulpe de Galice / *Octopus from Galicia***

Grillé, crème de fenouil, pickles, aioli safranée.

*Grilled, fennel cream, pickles, saffron aioli.*

- 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.

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

- POISSON / *FISH* -

**Le Merlu / *Hake Fish***

Poché doucement à l'huile d'olive du Moulin du Calanquet, crème de panais au café, croustillant à l'ail et au citron, condiment câpres.

*Poached gently in olive oil from the Moulin du Calanquet, parsnip cream with coffee, garlic and lemon crisp, capers condiment.*

- 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 Poire – Châtaigne / *Pear and Chestnut***

Parfumée tonka, croquant de meringue au coing vanillée, sponge cake cacao et croustade de noisettes.

*Perfumed with tonka beans, crispy meringue with quinces and vanilla, cocoa sponge cake and crispy hazelnuts.*

*Tarifs nets TTC / Net prices VAT included*

## LA CARTE / À LA CARTE MENU

### ENTREES / STARTERS

#### **Le Foie Gras de Canard / Duck Foie Gras**

Cuit doucement en terrine, pomme verte acidulée, cèleri whisky, anguille fumée, pain toasté à la fleur de sel.  
*Slowly cooked in a terrine, tangy green apple, whisky celery, smoked eel, toasted bread with fleur de sel.*

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

#### **Le Merlu / Hake**

Poché doucement à l'huile d'olive du Moulin du Calanquet, crème de panais au café, croustillant à l'ail et au citron, condiment câpres.  
*Poached gently in olive oil from the Moulin du Calanquet, parsnip cream with coffee, garlic and lemon crisp, capers condiment.*

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 Poire – Châtaigne / Pear and Chestnut**

Parfumée tonka, croquant de meringue au coing vanillée, sponge cake cacao et croustade de noisettes.

*Perfumed with tonka beans, crispy meringue with quinces and vanilla, cocoa sponge cake and crispy hazelnuts.*

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**