

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* -

La Truite d'Ardèche / Trout from Ardèche

Cuite à l'unilatérale, pommes de terre roulées à l'algue, clémentine pochée, carottes glacées et citron confit.
Cooked on one side, roll of potatoes with seaweed, poached clementine, carrots and candied lemon.

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

La Truite d'Ardèche / Trout from Ardèche

Cuite à l'unilatérale, pommes de terre roulées à l'algue, clémentine pochée, carottes glacées et citron confit.
Cooked on one side, roll of potatoes with seaweed, poached clementine, carrots and candied lemon.

41 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