

LE BISTROT DE VALRUGUES

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 prepared 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

LE BISTROT DE VALRUGUES

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, grapefruit and beurre blanc sauce with lemon and dill

34 EUROS

L'Entrecôte Simmental / Beef rib steak

Grillée, frites, mesclun et sauce Béarnaise.

Grilled, French fries, mesclun salad and Bearnaise sauce.

35 EUROS

La Volaille / Poultry

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

LE BISTROT DE VALRUGUES

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

Mi-cuit cœur de Caraïbe, sauce cacao amer et son sorbet chocolat.

Half-cooked Caribbean heart, bitter cocoa sauce and chocolate 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