

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, salsifis glacés à la sarriette, poireaux à l'ail noir, betteraves jaunes caramélisées et jus corsé.
Roasted saddle with thyme, salsifis with savory, leeks perfumed with black garlic, caramelized yellow beetroots and juice.

La sélection de fromage en supplément 21€

Cheese selection – additional cost 21€

- DESSERT / *DESSERT* -

L'Equilibre / *Balance*

Du chocolat Itakuja à la passion torréfiée, calamansi confit glacé, douceur polaire, nuage de lait et voile exotique.

From chocolate Itakuja to torrefied passion, candied iced calamansi lemon, polar sweetness, milk foam and exotic shroud.

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 Tourteau / Crab meat

Servi dans une raviole de céleri confit, réduction de pamplemousse et vanille, fenouil et poivre de Sarawak.

Served in a preserved celeriac ravioli, grapefruit and vanilla reduction, fennel and Sarawak pepper.

- ENTREE / *STARTER* -

Les Saint-Jacques / Scallops

Saisies au beurre noisette, blettes de couleurs, paccheri farcis, parmigiano et truffe noire.

Seared in hazelnut butter, Swiss chard, stuffed paccheri, parmigiano and black truffle.

- POISSON / *FISH* -

Le Merlu de Ligne / 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 et condiment câpres.

Slightly poached in olive oil from the Moulin du Calanquet, parsnip cream with coffee, crispy garlic and lemon and capers .

- PLAT / *MAIN COURSE* -

Le Pigeon des Costières de Nîmes / Pigeon from the Costières de Nîmes

Cuit sur le coffre, carottes fanes caramélisées, cuisse confite à l'orange, châtaignes, topinambours à la truffe noire et jus corsé.

Cooked on chest, caramelized carrots, preserved thigh perfumed with orange, chestnuts and Jerusalem Artichokes with black truffle and seasoned 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, blettes de couleurs, paccheri farcis, parmigiano et truffe noire.
Seared in hazelnut butter, Swiss chard, stuffed paccheri, parmigiano and black truffle.

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, salsifis glacés à la sarriette, poireaux à l'ail noir, betteraves jaunes caramélisées et jus corsé.
Roasted saddle with thyme, salsifis with savory, leeks perfumed with black garlic, caramelized yellow beetroots and juice.

42 EUROS

Le Pigeon des Costières de Nîmes / Pigeon from the Costières de Nîmes

Cuit sur le coffre, carottes fanes caramélisées, cuisse confite à l'orange, châtaignes, topinambours à la truffe noire et jus corsé.
Cooked on chest, caramelized carrots, preserved thigh perfumed with orange, chestnuts and Jerusalem Artichokes with black truffle and seasoned 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

L'Equilibre / Balance

Du chocolat Itakuja à la passion torréfiée, calamansi confit glacé, douceur polaire, nuage de lait et voile exotique.

From chocolate Itakuja to torrefied passion, candied iced calamansi lemon, polar sweetness, milk foam and exotic shroud.

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