

LE BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 13h45

MENU DU CHEF / CHEF'S MENU

42 EUROS – 3 services / 3 courses

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.

INSTANT BISTRONOMIQUE / BISTRONOMIC MOMENT

65 EUROS – 4 services, au choix* / 4-courses with choice*

Entrée, Plat, Fromage et Dessert au gré de la saison et de l'envie du chef.

Starter, Main dish, Cheese and Dessert prepared by our chef according to the season.

**Choix parmi 2 suggestions du jour / Choice among 2 suggestions of the day*

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

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

Servis au chariot en souvenir de notre enfance.

Served with our cart in childhood memories.

15 EUROS