

## **MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU**

**90 EUROS**

- L'AMUSE-BOUCHE DU CHEF / *THE CHEF'S APPETIZER* -

### **Le Saumon Bio / Organic Salmon**

Façon gravlax, betteraves rouges, condiment yuzu et salicorne, nori.

*Gravlax, red beetroots, yuzu and glasswort, nori seaweed.*

- 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 caramélisées et jus corsé.

*Roasted saddle with thyme, salsifies with savory, leeks perfumed with black garlic, caramelized 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*

### **Les Agrumes / Citrus**

Confit de clémentines au pomelos, feuille à feuille de citron de Menton au sésame noir glacé à l'orange, financier senteurs de Sichuan.

*Candied clementine with grapefruit, Menton lemon sheet with black sesame, orange sorbet and financier cake with Sichuan flavors.*

***Tarifs nets TTC / Net prices VAT included***

## **MENU VALRUGUES/ VALRUGUES MENU**

**105 Euros**

- L'AMUSE-BOUCHE DU CHEF / *THE CHEF'S APPETIZER* -

### **La Volaille / Poultry**

Cromesquis à la truffe noire, crème de maïs grillé,  
butternut confit à l'orange.

*Black truffle cromesquis, grilled corn cream, preserved butternut with orange.*

- ENTREE / *STARTER* -

### **Les Saint-Jacques / Scallops**

Saisies au beurre noisette, topinambours braisés au foin de la Crau,  
clémentine pochée au vin rouge, jus de corail au Combava.

*Seared in hazelnut butter, braised Jerusalem artichokes with la Crau hay,  
clementine poached in red wine and coral juice with Kaffir lime.*

- POISSON / *FISH* -

### **Le Bar de Méditerranée / Sea Bass**

Cuit doucement sur peau, choux vert et pancetta fumé,  
carottes jaunes glacées au gingembre, coquillages et jus d'arêtes corsé.

*Slightly cooked on the skin, green cabbage and smoked pancetta,  
glazed yellow carrot with ginger, shellfish and fish bone juice.*

- VIANDE / *MEAT*-

### **Le Veau de l'Aveyron / Veal**

Filet rôti à la sauge du jardin, panisse et anchoïade à l'ail noir,  
céleri branche confit aux épices.

*Roasted with garden soy, panisse and anchoïade with black garlic,  
preserved celeriac in spices.*

**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, topinambours braisés au foin de la Crau, clémentine pochée au vin rouge, jus de corail au Combava.  
*Seared in hazelnut butter, braised Jerusalem artichokes with la Crau hay, clementine poached in red wine and coral juice with Kaffir lime.*

38 EUROS

### LES POISSONS / FISH

#### **Le Bar de Méditerranée / Sea Bass**

Cuit doucement sur peau, choux vert et pancetta fumé, carottes jaunes glacées au gingembre, coquillages et jus d'arêtes corsé.  
*Slightly cooked on the skin, green cabbage and smoked pancetta, glazed yellow carrot with ginger, shellfish and fish bone juice.*

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 caramélisées et jus corsé.  
*Roasted saddle with thyme, salsifies with savory, leeks perfumed with black garlic, caramelized beetroots and juice.*

40 EUROS

#### **Le Veau de l'Aveyron / Veal**

Filet rôti à la sauge du jardin, panisse et anchoïade à l'ail noir, céleri branche confit aux épices.  
*Roasted with garden soy, panisse and anchoïade with black garlic, preserved celeriac in spices.*

42 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

#### **Les Agrumes / Citrus**

Confit de clémentines au pomelos, feuille à feuille de citron de Menton au sésame noir glacé à l'orange, financier senteurs de Sichuan.

*Candied clementine with grapefruit, Menton lemon sheet with black sesame, orange sorbet and financier cake with Sichuan flavors.*

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**